

FCP展示会・商談会シート

記入日
2021年
10月15日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT
第3版

■商品特性と取引条件

商品名	YOGURT DIP +1(ヨーグルトディップ プラスワン)				
提供可能時期 (最もよい時期を()内に記載)	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	冷凍120日	解凍後2日
主原科产地 (漁獲場所等)	熊本(自家産)	JANコード (13桁もしくは8桁)	458034779 4221		
内容量	200g	希望小売価格	税抜 参考価格900	税込 8%	#VALUE!
1ケースあたり入数	20個(+40個・混載可能)	保存温度帯	冷凍	▼要冷蔵	-18度冷凍
発注リードタイム	14営業日(ご相談ください)	販売エリアの制限	○無 ○有 △ディスカウント店は除く		
最大・最小ケース納品単位 (①ケース・②個など単位も記載)	最大 5箱/日 最小 1	ケースサイズ(重量)	37.0 31.0	24.0 5.0	
認証等 (商品・工場・農場等)	□有機JAS □ISO※ □HACCP □農業生産工程管理(GAP)※ □その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載→				
ターゲット	売り先 お客様(性別・年齢層など)	外食 中食 商社・卸売 メーカー スーパー・マーケット 百貨店 その他小売 ホテル・宴会・レジャー 通販 ●自分へのご褒美に。お腹にも心にも優しいひとくちを。 ●ヨーグルトが大好きで、普段からこだわりのヨーグルトを食べられている方。 ●食・健康に关心のある30~50代女性。			
利用シーン等 (利用方法・おすすめレシピ)	●冷凍チルド商品。冷蔵庫(10度以下)解凍日より23日以内。 また、開封後はお早目にお召し上がり下さい。 ●マヨネーズがわりになる、70%がミルクの乳酸菌豊富なヨーグルトディップです。 ●健康志向の方の毎日の食卓に。 ●お中元やお歳暮などのギフトや、ちょっとした贈り物として 【オススメの食べ方】 ●パスタに和える●汁なしラーメンにも相性いい! ●サラダチキン+Dip+ラー油●牛肉+Dip+柚子胡椒 ●焼き魚+Dip+すだち●白身フライ+Dip+明太子 ●漬物にもう!●たこ焼き、焼きそば、お好み焼きのマヨネーズがわりに! そのままでも美味しい◎				
商品特徴	~自社牧場の朝搾りミルクと旨味乳酸菌のマリアージュ~ ミルクの旨味を引き出す乳酸菌と、ソルト&レモンを加えて発酵させる事によって作り上げたヨーグルトディップです。「チーズ風味のマヨネーズのようなヨーグルト」ですので、マヨネーズの代わりに使用できるため、お野菜・お肉・お魚・色々な食材に合います。 さらに、あなたのお好みのひと品を「+1」することで、オリジナルのヨーグルトディップを完成させてみて下さい。 マヨネーズは約97%が油分でできていますが、こちらの商品は約70%が自社生産乳で乳酸菌も生きているので、健康志向の方にも大変お勧めです。 塩分も100g中1.9g程度ですので、塩分も控えめです。 なにより、こちらの商品は乳等省令「ヨーグルト規格」で製造されている「発酵乳」なので、乳酸菌が1gあたり3.9億生きていますが、通常のマヨネーズやドレッシングよりもヘルシーです。 コロナ禍の折、免疫力アップを美味しく目指せる商品となっております。 王道はサラダにかける使い方ですが、油系のお料理(お魚のフライ・唐揚げなど)や、カブサイン系の辛いお料理(辛子明太子など)にお勧めです。 醤油ラーメンをディップでできるとパスタのような風味になります。 また、2021.07月号のananにも腸活特集ページにて掲載していただきました。				

■商品写真



※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承認・拒否

■出展企業紹介

出展企業名	株式会社オオヤブディリーフーム	
年間売上高	22000万円	従業員数 (社員○名、パート○名など)
代表者氏名	大藪裕介	

【次の世代を育むため、わが家のミルクにできること】
熊本県合志市にある当牧場では、自家産堆肥で畑を作り無化肥料でトウモロコシを栽培し、約100頭のホルスタイン・ジャージー・ラクカンイスを飼育し、ジャージー牛乳を使用して乳製品を製造しております。

当牧場ではミルクに何かを添加して付加価値を付けるのではなく、世界を旅して乳製品を食べ歩きながら、わが家のミルクを磨き上げて他の乳製品との違いを表現し、選ばれる商品をこだわっております。

現在、九州バイオクラスター協議会に加盟し、フランスオメガ3プロジェクトに参加。フランスのBlue Blanc Coeur (BBC)の技術を使用したオメガ3脂肪酸を強化した当牧場の牛乳を使用して、ヨーグルト、ヨーグルトジェラート、ナチュラルオメガ3ソフトクリーム等のより健康志向の乳製品を製造しております。

また、酪農教育ファーム認証牧場として、搾乳体験やバター作り体験、トウモロコシ畑迷路等を通して「命の温かさと命(食)の循環」を体感してもらお活動を1995年から開始。毎年修学旅行やクラスクレーン等で子供達を受け入れております。

酪農業界に亘る農業政策や為替・石油価格などの外的からの波動に翻弄されやすい業界で、さらに約10年毎に生乳の生産調整が発生しており、農業の場合は牛乳を廃棄しないといけないなどの牧場もありました。

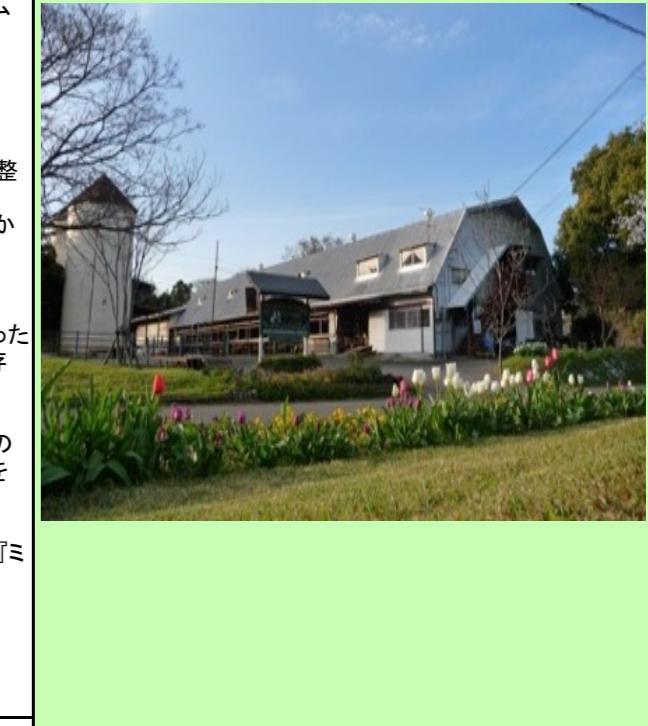
一滴の牛乳が生産されるまでには、お母さん牛のお腹の中に命が宿って約3年かかります。それを廃棄する事はとても辛く、しかも廃棄の際は「産業廃棄物」扱いになります。牛乳を廃棄せません。

両親が人生の時間の多くを費やして生産した牛乳が産業廃棄物扱いされることがとても衝撃でした。

また、牛乳は元来荷物 多元販売なので、他の牧場のミルクと一緒にパック詰めされて販売されるため、わが家の牧場が無くなったら他の牧場のミルクがパックに充填されていくだけなので、我が家が牧場が無くても誰も困らないという事が生産者として存続価値がないように思えて寂しいや危機感を感じました。

そうした中で、私は牧場から直接お客様にわが家のミルクを色々なカタチでご提案し、「選ばれる生産者になることこそ、当牧場の存在意義に繋がる」と考え、FTAや生産調整などの外からの波風に強い生産者になるために、乳製品製造許可に挑戦し、製造を開始しました。

世の中には沢山の大手メーカーや酪農家が乳製品を販売している中で、私は当牧場の生乳の特徴を目で見てもわかるように、ミルクの違いを表現する為にヨーグルトの製造を行なっております。



http://oyabudairyfarms.com

〒861-1102 熊本県合志市須屋2541

〒861-1102 熊本県合志市須屋2541

担当者 大藪裕介 E-mail: oyabu81@gmail.com

TEL 080-6819-9210(096-242-7913) FAX 096-242-6204

■生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

Point1: 正真正銘の発酵乳のDIP!

Point2: 乳酸菌が生きている(3.9億個/g)!

Point3: マヨネーズの代替品として使い勝手抜群!

Point4: 冷凍チルド品なので、保存が楽!

自家牧場搾乳→工場搬送→保冷→器具殺菌→乳・副原料85度15分殺菌→冷却→乳酸菌投入→攪拌→充填→発酵機で発酵→冷却→出荷

平成30年度 6次産業化アワード 農林水産大臣賞受賞

1018'にっぽんの宝物 WORLDグランプリ 準グランダグランプリ受賞

2018'にっぽんの宝物 JAPANグランプリ グランダグランプリ受賞

2017' JAPAN MADE BEAUTY AWARDS 最優秀賞受賞

2017' OMOTENASHI SELECTION 金賞受賞

2017' Team Chef コンクール 最多得点

写真



■品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有(具体的)	デジキシコレート培地による大腸菌群検査
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程の充填時、前半・中盤・後半にpHチェック用の検食サンプルを取り、検査。
	従業員の管理	毎回製造ごとに工程の時間等のチェック表記入
	施設設備の管理	製造時、電解水を常時使用。 無人の時はオゾン発生機で空間殺菌し、製造中はUVで常時室内を殺菌。
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名 大藪裕介 連絡先 090-9652-0901
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(P/L保険)の加入など	PL保険加入済み。

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくはhttp://www.food-communication-project.jpをご覧下さい。