

栃木県

栃木県 農政部 農政課
地域事務局：株式会社ファーマーズ・フォレスト

CASE STUDY

事例



ミルクの国とちぎ発 お米×ミルクでとちぎのリオレ 柚子×チーズで和チーズ展開

LFP
パートナー数
24
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶プラットフォームには酪農家・料理研究家・給食関係者・飲食店関係者・デザイナー・メディア関係者など、さまざまな事業者が集まり、「牛乳や生乳の利用拡大」「酪農の魅力発信」に向けてアイデア創出を行いました。若い世代に地域の課題を把握してもらえるように、地元大学教授と学生もプラットフォームに参画しました。
- ▶健康づくりに大切な地域資源として、牛乳・生乳の魅力をもっと多くの方が再認識するきっかけが必要と考え、「牛乳や生乳」と「県農産物」を掛け合わせた新しい生乳の利用方法の波及を目指し、プラットフォーム全体でそのきっかけとなる商品開発に取り組むことにしました。
- ▶現在、牛乳と米を組み合わせたフランス料理「リオレ」の栃木県版レシピの開発、そして「和とチーズ」のコンテンツ展開に向けた先行商品として「柚子入りカチョカバロ」の開発に取り組んでいます。



左：栃木県内には柚子の産地も多く、今回「和とチーズ」のモデル素材として採用。

右：県内飲食店や家庭に取り入れてもらえるレシピを考案。



STORY

プロジェクトの進行過程

事業者の力を結集し、「牛乳や生乳の利用拡大」を進めています。



栃木県 農政部 農政課 食育・地産地消担当
沼尾 小百合さん



2023年7月

研修会・
ワークショップ

酪農の現状と課題、県民の健康面の課題等の共通理解を深め、アイデア創出の場を経て商品開発の方向性を決定しました。

2023年9月

ローカルフード
ビジネスの決定

リオレは日光市内フランス料理店と食品製造店からの発案。水田・酪農地帯の広がる栃木県ならではのレシピとして波及性が期待できるもの。また、県産のチーズは用途の広がりの可能性が高いことやインバウンド等の観光資源として一層の商品化が目指されるものであり、開発商品が決まりました。

2023年12月

商品開発の工程

リオレは日本人になじみがないことから、商品をわかりやすく伝えることがポイントに。また、宇都宮の料理研究家の提案で、家でも気軽に食べたいような柚子カチョカバロを開発。チーズに生鮮農産物を含めることで、品質の検証などが重要な検討事項となりました。

2024年1月

テスト販売と
レシピ開発

柚子カチョカバロは道の駅メニューとして導入する他、都内の消費者に食べ方のデモンストレーションと試食PRを行いました。リオレの試食もあわせて行い、県内の牛乳・乳製品の魅力を総合的に発信する機会となりました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



料理研究家
白居 芳美さん

異分野の意見・目線 貴重な経験に

今回のLFPには酪農家からチーズ研究会、物流事業者、スポーツ関係者など幅広い業界の方が参画しています。これまでレシピ開発などのご依頼をいただいてコラボしたことはありますが、LFPほど幅広い業種の方が集まるプラットフォームはなかなかないですね。今回の活動では、家庭向けなど地元の方の日常の利用が定着するような商品開発を目指しています。試食会でさまざまな分野の方から忌憚のない意見をいただけたのも良い経験でした。なかでも健康志向が高い方やスポーツマンなどさまざまなエンドユーザーの方とお付き合いのある方からの販路のご提案などはまさに目からうろこ。もちろん自分だけ、自社だけでの商品開発は可能ですが、他業種の意見をもらえたのは、LFPだからこそこの経験でした。ぜひいろんな方に経験していただきたいなと思っています。