

稚内牛乳

【稚内市】

はじまりは？

稚内市は、その広大な大地と冷涼な気候から、牧場が数多く点在する酪農地帯ですが、地元で生産された生乳は、脱脂粉乳やバター等に加工されるため、稚内に住んでいながら稚内の牛乳を飲むことはできませんでした。

牛乳の消費低迷が叫ばれている今、市民の皆様には稚内の牛乳の美味しさを知ってもらいたく、稚内副港市場（わかかない海の駅）で「稚内牛乳」の生産・販売を平成19年4月に始めました。



生産・販売の様子

おもな活動



バターづくり体験の様子

製造直売所（稚内副港市場内）だけでなく、ネット通販業者との連携や北広島市内の農協直売所での販売など、道内外での販路を構築しています。

自社商品の他に市内の菓子メーカー数社に稚内牛乳を供給し、パンやプリン等、安心・安全な食材の商品化を行っています。

市内で行われているイベントには必ず「稚内牛乳」のブースがあり、稚内牛乳やアイス等の販売やPR活動（稚内牛乳の無料配布など）を行なっています。

市内小学校とは、稚内牛乳の給食提供や、稚内牛乳からバターを作る体験学習をしており、乳製品に対する興味と知識を深めてもらえるように活動しています。

ここが自慢

【ノンホモ低温殺菌で風味豊か】

稚内牛乳は、放牧型酪農でストレス無く、ミネラル豊富な牧草を食べ、のびのびと健康的に育った牛から作られております。

稚内市認定の「稚内ブランド」に牛乳、アイスクリームが認定されており、ノンホモ低温殺菌(65°C・30分間)によって、牛乳本来の自然に優しい風味を生かしております。

また、平成26年3月の「ご当地牛乳グランプリ」で金賞を受賞するほか、テレビ番組にも紹介されるなど、稚内市は漁業の街としてばかりではなく、酪農が盛んな街でもある事のPRともなり、普段、牛乳を飲んでいない子供からも好評を得ており、今後、牛乳消費活動の更なる展開が期待されています。



グランプリ金賞・テレビ番組紹介

データ

■代表者: 寺本 幸男 / 設立: 2007年 / 会員: 4名

■連絡先: 稚内市港1丁目6-28 稚内副港市場内

■電話: 0162-23-5770 (営業期間: 通年、10月～3月木曜定休日)

■F A X: 0162-23-5770

■H P: <http://www.iawakkanai.jp/milk/milk.html>