



べこちちFACTORY全景  
(酪農風景を意識した店舗)

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## べこちちFACTORY 【天塩町】

新たなブランドを確立し天塩町の魅力を発信

### はじめは？

天塩町は酪農を基幹産業とする町ですが、天塩地域にはこれまで、酪農をアピールする地域特産の乳製品が無く、搾った牛乳をそのまま大手の乳業メーカーに出荷するだけでした。

そこで、この地域ならではの魅力ある乳製品づくりに取り組み、離農や後継者不足に少しでも歯止めがかかればと、地元産牛乳を原料に付加価値の高い製品づくりを通じて、天塩町の新たな特産品やブランドの確立、さらには雇用の創設も期待して、平成23年に留萌管内初の乳製品工房を設立しました。

### おもな活動

自社(渡辺牧場)で生産された新鮮な生乳を使い、自然の風味と食の安全・安心にこだわった自家製チーズ、ソフトクリームなどを販売。チーズは、しょうゆ、ごま、とうがらしなどの多数の「さけるチーズ」や「モッツアレラチーズ」「カチョカバロ」などを中心に製造。

生産段階から品質にこだわった無添加のソフトクリームや、地元産の野菜(かぼちゃなど)、「国稀」(増毛町)の酒粕、「宗谷の塩」(稚内市)などを使ったフレーバーアイスも製造し、地産地消にも貢献しています。地元小中学校の給食にカップアイスが使用されるなど、地域で食育の取組にも貢献しています。



各種自家製品 道の駅「ご当地名産うまいもの」自動販売機でも販売

### ここが自慢

#### 【ノドが渇かないソフトクリーム】

原料となる牛乳は、隣接する実家の牧場から毎日運び入れており、また、チーズやソフトクリームに入れる材料も「宗谷の塩」を始め留萌管内の果実や野菜など地元の素材にこだわっています。

ナチュラルチーズは、日が経つごとに熟成していく味を楽しむことができます。

ソフトクリームは、保存料や香料、乳化剤、増粘剤などを使っていないため、とても手間がかかりますが、あっさりとした飽きのこない味になっています。

「食べた後でもノドが渇かないソフトクリーム」を一度召し上がってみませんか。



カチョカバロ↑  
ソフトクリーム→

### 連絡先

代表者名 : 渡辺 詩穂さん / 設立 : 2011年 / 会員 : 名

住所 : 天塩郡天塩町字タツネウシ3416-34

電話番号 : 01632-4-3553

F A X : 01632-4-3553

E-mail : -

Facebook 掲載中 べこちちファクトリー