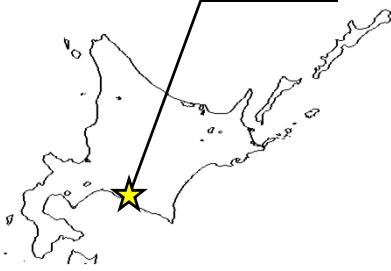


日高町



絞りたての生乳を使用したチーズ



家族のように育てている牛たち

「わが村は美しくー北海道」運動第11回コンクール応募団体

チーズ工房1103 × 広富農事組合法人 倶里夢(くりむ)牧場

【日高町】

「お口の中がほっこり 幸せになるチーズと持続可能な酪農」を目指して

【はじまりは？】

「チーズ工房1103」は、日高町の山間部にある「倶里夢(くりむ)牧場」で家族のように育てた牛たちの生乳を使っています。その甘くて濃厚で、飲む人を幸せにする牛乳をチーズにしてお届けしたい。そんな思いからチーズ工房を作りました。私たちが目指すのは「お口の中がほっこり幸せになるチーズ」。小さな工房では一度に作れるチーズはほんの僅かなので、たくさん作ることはできませんが、一つ一つ心を込めて作っており、おいしいチーズができています。

「倶里夢牧場」は、21年前に3つの牧場が1つとなって新たに設立した牧場で、倶里夢の俱は「仲間」、里は「故郷」、そして「夢」、そんな意味が込められています。

【おもな活動】

「倶里夢牧場」は、高齢化や後継者不足を解消し、遊休地を有効活用しようと設立し、こだわりの餌により牛を飼い、生乳を生産しています。

「チーズ工房1103」では、倶里夢牧場の生乳を原料に、搾りたての生乳の甘さや濃厚さが感じられるチーズを作り、特産品化に繋げています。

また、農業高校の視察の受入や、消費者対象のチーズセミナー、チーズ作り体験などにより、食育活動と消費者との交流により農村の良さを伝え、地域の振興に取り組んでいます。



倶里夢牧場メンバー



チーズによる食育と交流

【ここが自慢】

【地域特産品を使ったチーズ】

「倶里夢牧場」では、良質な牧草を作り通年安定した餌を与えることで、健康な牛を育てており、クリーンで安全で美味しい牛乳を提供し続けています。地域の農家の法人化により遊休農地も活用しており、農業生産だけではなく農村景観を守ることに繋がっています。また、新規就農の夢を持つ方のサポートも行っています。

「チーズ工房1103」では、日高昆布を使用した日高町ならではのチーズや、日高町推奨品の「ばばの味噌チー」とコラボした商品【味噌チー】も作っており、地元×地元のW効果により日高町の認知度向上にも繋がっています。



牧草の収穫



地域特産品を使用したチーズ

連絡先

代表者名：伊藤 拓弥さん／設立：令和3年／会員：15名

住所：沙流郡日高町富川東6丁目11-7

電話番号：050-1091-4099

F A X：050-1091-4099

E-mail：cheeseworkshop1103@gmail.com

URL：<https://1103cheese.jp/>
<https://www.cream-farm.com/>



チーズ工房1103