



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11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

### 【はじまりは？】

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込むことで、離農や後継者不足に少しでも歯止めがかかればと考え、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、「かぼちゃ」（遠別町）、「国稀の酒粕」（増毛町）、「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、地元小中学校の給食にも自家製のカップアイスが使用されています。



各種自家製品

自動販売機でも販売（道の駅てしお）

### 【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、両親と兄夫婦が経営する隣接の牧場で生産された生乳を毎日運び入れ、また、チーズやソフトクリームに入れる材料も「宗谷の塩」のほか、果実や野菜など地域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：3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：

U R L：