



報道関係者各位

2019年2月27日
フードバレーとちかち推進協議会

北海道十勝のミルクから新たな乳酸菌 (株)明治と連携し、ヨーグルトで地域おこしプロジェクト本格始動

フードバレーとちかち推進協議会（会長：帯広市長 米沢則寿）は、2月25日（月）、帯広市役所にて、新プロジェクト「十勝ヨーグルトプロジェクト」に関する記者発表会を行いました。

「十勝ヨーグルトプロジェクト」とは、十勝産の生乳とその生乳から見出された乳酸菌で作ったヨーグルトを開発・普及していくことにより、酪農王国・十勝の魅力を全国に発信していくことを目的として立ち上げたプロジェクトです。2017年に当協議会と株式会社 明治（以下、明治）との間で締結した、「十勝の乳の価値向上を目的とした包括連携協定」に基づく取り組みの1つで、明治が十勝産の生乳由来の新乳酸菌「十勝ミルク乳酸菌 TM96（読み方：ティーエムキュウロク）」を発見したことを契機に発足しました。

プロジェクトの取り組み第1弾として、公益財団法人 とちかち財団（以下、とちかち財団）の協力のもと参画事業者を募り、商品化に向けた試作を重ねてきました。そしてこのたび、十勝の乳業メーカーである有限会社 あすなるファーム、株式会社 十勝野フロマーヂュ、および明治の3社より、「十勝ミルク乳酸菌 TM96」を使用したヨーグルトを3月5日に一斉発売します。

記者発表会に当協議会 米沢則寿会長、明治 中尾治彦商品開発研究所長、とちかち財団 長澤秀行理事長のほか、あすなるファーム 村上勇治社長、十勝野フロマーヂュ 赤部紀夫会長が出席し、プロジェクトの経緯や新商品について紹介しました。当協議会会長の米沢則寿は「酪農は十勝地方にとって重大な産業の1つ。地元の生乳から乳酸菌が見つかり、ヨーグルトとして商品化できたことを大変嬉しく思います。今後は新製品の普及活動並びに参画事業者を増やし、十勝全体で盛り上がってまいります。」と話しました。



（写真1）フォトセッションの様子

左から、十勝野フロマーヂュ赤部紀夫会長、とちかち財団長澤秀行理事長、フードバレーとちかち米沢則寿会長、明治中尾治彦商品開発研究所長、あすなるファーム村上勇治社長



（写真2）新発売される3商品

左から、十勝野フロマーヂュ「十勝野ヨーグルト」、明治「明治北海道十勝濃厚マイルドヨーグルト」、あすなるファーム「まいんど飲むヨーグルト」



■「十勝ヨーグルトプロジェクト」体系図



■十勝ミルク乳酸菌 TM96 について



十勝産生乳から分離・選抜された2菌株の総称

Tokachi Milk 96

**Lactobacillus delbrueckii* OLL 204989

**Streptococcus thermophilus* OLS 4496

<特徴>

- ・酸味を抑えマイルドな風味
- ・後味スッキリ
- ・乳本来のおいしさを引き出す

発表の中で、明治商品開発研究所長の中尾氏は、「当社では10年以上前から国産乳酸菌の可能性に着目し、全国各地で乳酸菌を収集してきました。その中でおいしさ、十勝生乳との相性などから、最終的に選抜されたのがこの「十勝ミルク乳酸菌 TM96」です。国産生乳由来の乳酸菌を使ったヨーグルトは国内初ではないでしょうか。本プロジェクトを通して十勝の乳産業、およびヨーグルトの普及活動を通じた地域全体の活性化に貢献するとともに、北海道十勝地方を起点として、オリジナル乳酸菌という新たな日本のヨーグルト文化を発信していきたいと思っております。」と語りました。

<各社の商品概要>



あすなるファーム「まいど飲むヨーグルト」

内容量： 140ml
 希望小売価格： 210 円（税抜）
 販売先： 十勝管内の直営店、百貨店および全国の催事会場
 商品特徴：

2 件の直営牧場のみの生乳を使用し「十勝ミルク乳酸菌 TM96」でヨーグルトを製造したものにてんさい糖から作られた『とう蜜』を加え飲むヨーグルトをつくりました。酸味が少なく濃厚なヨーグルトの味わいの中にとう蜜のやさしい甘さが広がります。



十勝野フロマージュ「十勝野ヨーグルト」

内容量： 80ml
 希望小売価格： 270 円（税抜）
 販売先： 十勝管内の直営店
 商品特徴：

中札内村の新鮮な生乳に生クリームを加え、「十勝ミルク乳酸菌 TM96」を使用した濃厚でクリーミーな口当りのヨーグルト。砂糖を使わず、イヌリンを加えることで自然な甘みと食物繊維が摂れる身体にも嬉しいヨーグルトです。



明治「明治北海道十勝濃厚マイルドヨーグルト」

内容量： 100 g
 希望小売価格： 110 円（税抜）
 販売先： 全国のコンビニエンスストア、スーパーマーケットほか
 商品特徴：

北海道十勝産生乳から生まれ、北海道十勝産生乳から見出された「十勝ミルク乳酸菌TM96」で丁寧に発酵したヨーグルトです。こだわりの乳組成（乳脂肪分 5.0%・無脂乳固形分8.4%）と、「十勝ミルク乳酸菌TM96」を組み合わせることで、しっかりとした乳の濃厚な味わいと、すっきりとした後味を実現しました。

<十勝の地域事業者のご紹介>



有限会社 あすなるファーム

所在地：北海道上川郡清水町清水第 4 線
 65 番地
 TEL：0156-62-2277/FAX：0156-62-7213
 HP: <http://asunaro-farming.co.jp/>

○会社紹介

1990 年 9 月設立。自然の力を引き出すための「土づくり」「草づくり」「牛づくり」に力を注ぎ、牧草、放牧地に農薬や化学肥料を一切使わない指定牧場の牛乳だけを使い、低温殺菌、ノンホモ、無添加にこだわって製品を作っています。



株式会社 十勝野フロマージュ

所在地：北海道河西郡中札内村大通南 7 丁目
 14 番地
 TEL：0155-63-5070/FAX：0155-63-5071
 HP: <http://www.t-fromages.com/>

○会社紹介

2000 年 3 月設立。良質な生乳とクリーンな環境で、上質なチーズを製造しています。指定牧場の良質な生乳だけを使い、クリーンな工房でつくられるチーズは上質で嫌な臭みもなく、優しい甘さとまろやかな食感が堪能できます。



<フードバレーとがち推進協議会>

- ・設立：2011年3月／会長：帯広市長 米沢則寿
- ・構成団体：42団体（農林漁業団体・商工業団体・大学、試験研究機関・金融機関・行政機関）

○協議会概要：

日本を代表する大規模畑作酪農地帯・食料供給基地という背景を活かし、「食」と「農林漁業」を柱とした地域産業政策「フードバレーとがち」を推進する団体です。

「農林漁業を成長産業にする」／「食の価値を創出する」／「十勝の魅力を売り込む」という3つの展開方策を掲げ、3つの取り組みが連携し、オール十勝で生産・加工・流通・販売が結びついた十勝型のフードシステムを構築し、十勝全体の産業振興を図ることを目指しています。

本件に関するお問い合わせ先

フードバレーとがち推進協議会（事務局：帯広市産業連携室）

TEL:0155-65-4163／FAX:0155-25-8254

URL: <http://www.foodvalley-tokachi.com/>