

## 岡山農福ブランディングプロジェクト ヒアリングシート

対象商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・山羊乳 100%で作ったゴダチーズ</li> <li>・山羊乳と牛乳の混乳で作ったゴダチーズ（山羊乳 7 対牛乳 3 の割合）</li> <li>・岡山県産牛乳で作ったゴダチーズ</li> </ul>		
法人情報	法人・団体名	特定非営利活動法人 土田の里 (就労継続支援 A 型事業所アンジョリロゼール)	
	所在地	岡山市中区土田 9 4 3 - 2	職員数 80 人
	URL		
法人理念	創業の経緯 農業に取り組む経緯等	<p>2004 年に障害者 障害児の人たちを対象としたデイサービスを行う目的で NPO 法人土田の里を設立。民家を改装しただけの従来の福祉施設ではできない、普段住んでいるところと変わらない環境の中で福祉の事業を行いたいという目的で当初は障害者デイサービス。障害児デイサービス事業をおこなっていました。</p> <p>障害者自立支援法施行に伴い、地域活動支援センター 2 型事業と児童デイサービス 1 型 II 型事業を行っていましたが、その後、地域活動支援センター II 型事業所を廃止し就労継続支援 A 型事業所アンジョリロゼールを設立。現在イチゴナチュラルチーズ バラ苗を栽培製造販売しています。</p> <p>ナチュラルチーズは、岡山市東区松新町の県道に面した場所にあります。付近は飲食店や大型スーパーなどがある賑やかなところ。チーズ工房として建物をお借りして工房と店舗に分かれています。</p> <p>チーズ工房は本格的なナチュラルチーズ製造の機械を揃えており、一日の牛乳処理量は 100L でこれから 10kg のチーズができます。</p> <p>ナチュラルチーズにおいては理事長が、東北福祉大学産業福祉学科食品衛生コース卒業研究にクリームチーズの製造とその一般成分の分析という題目で行った経験からに依ります。また、当時の実験指導を行っていただいた実験助手の先生が東北大学農学部大学院農学研究科教授 斎藤忠夫先生で、現在日本酪農科学会会長、アジア乳酸菌連合学会会長を務められており、製造面の技術指導をしていただけるということでナチュラルチーズを製造する事をアンジョリロゼールの仕事として選びました。卒業研究の指導教授は日本酪農科学会初代会長の中西武雄先生でした。この先生からナチュラルチーズの素晴らしさを教わりました。チーズは栄養豊かで</p>	

<p>創業の経緯 農業に取り組む経緯等</p>	<p>子供も高齢者も、また様々な障害をお持ちの方たちにも非常に食べやすく、その種類も多く健康増進に向いている食品であるといえます。チーズを作るといことはそこに意味があると考えています。そういう事から今までの経験と地域の協力で事業計画の中に組み入れることができチーズ工房を我々は持つに至り現在チーズ製造を行っています。因みに理事長（藤田）はオハヨー乳業牛乳処理係に10年勤めていました。又、義父は酪農家で40頭規模の酪農をしていましたが15年前に廃業しています。チーズづくりはこうした人たちの想いと、理事長個人の経験と障害者の方たちの働く場所づくりの想いから製造に励んでいます。また、チーズの栽培製造は短期間にはできません。チーズも熟成期間を入れると1年以上製品になるまでかかります。</p> <p>丁寧じっくりと作業を行い、決して手を抜かない作業が求められます。障害者就労支援の仕事としては最も向いている仕事の一つであると思っています。結果をすぐに求めず、目標に向けてコツコツと仕事をするのが一番だと思います。しかもその成果（果実）はどこよりも大きく、生きがいも大きいものであることがチーズを作る事業所の願いでもあります。</p>
<p>障害のある人・福祉や農業・モノづくりに対する考え方</p>	<p>理事長は15年間、障害児 障害者の入所の事業所にオハヨー乳業退職後勤めていました。当初は障害児の入所の事業所で当時は精神薄弱児と呼ばれていました。毎日、養護学校へ子供たちは通うのですが学校と施設との往復で、休みの時も建物から出ることはほとんどなく閉鎖的であるなど感じながら仕事をしていました。5年児童施設に勤めその後同じ法人の大人の施設に移り、ここで園芸作業を利用者に教えていました。ほうずきを作りほうずき市を担当しました。</p> <p>ここで、障害者の方たちと汗を流し作業することを覚えました。夏は暑く大変でしたが楽しかったことしか記憶にありません。タオルを折ったり、部品を組み立てたりの作業もしましたが短期間で成果を求められることから、障害者の作業としてはいかなものかと疑問に思っていました。仕事でしたからやむを得ません。この経験から目標は遠くにあるかもしれませんが確実に目標へ到着できる園芸作業の素晴らしさを思いました。共に汗を流すことも楽しかった記憶があります。</p> <p>現在の仕事にこれらの経験が流れています。園芸の作業は</p>

	<p>障 害 の ある 人 ・ 福 祉 や 農 業 ・ モ ノ づ く り に 対 す る 考 え 方</p>	<p>イチゴやバラ栽培になりました。チーズづくりは東北福祉大学食品衛生コースで学んだことによります。</p> <p>チーズは酪農県である岡山の酪農に、微々たるものですが貢献しています。</p> <p>障害者の方を農業にかかわる労働者の一員として見るのではなく、作物やその製造するものとゆっくりではありますが共に成長していけると考えれば、農業と障害者の福祉は両立します。ただ私見ですが、その生産する物品は息の長いサイクルによるものが農業と福祉に向いていると思っています。結果を急ぐのは真の農業ではないと思います。</p> <p>現在我々はバラの新品種を作る努力をしています。いろいろな品種を交配をして新品種に挑戦しています。これも結果はいつ出るかわかりません。農業はゆっくり障害者の方たちの成長もゆっくりでいいと思います。だからこそ土田の里はチーズを作っているのです。しかしその成果は大きく実りも大きくなることを願っています。</p>
<p>生産している 地域の特徴</p>	<p>岡山県は酪農県です。特にチーズの製造地である岡山市西大寺地区は岡山県の酪農業発祥の地でもあります。現在も太白地区や山南地区には多くの牧場があります。また西大寺松崎にはジェラート工房を併設する松崎牧場があり、少し離れますが牛窓には山本牧場がコピオという名前のジェラート工房を経営しています。チーズ工房はこうした地域にあります。</p> <p>また、山羊乳の産地は岡山県新見市にある同じく就労継続支援 A 型事業所「NPO 法人きらり」様が生産している山羊乳を使っています。まさに山羊乳のゴーダチーズは福祉事業所（A 型事業所）の間の共同事業といえます。</p> <p>NPO 法人きらりは山羊を飼いレストランで山羊乳のスイーツを販売しています。山羊乳は貴重で栄養価も高く今、注目の食材でもあります。その山羊乳をもっと付加価値の高い食品にしたいというのが NPO 法人きらりの希望でもありました。そこで、3年ほど前にある方の紹介で山羊乳のゴーダタイプのチーズを作れないかと話があり、今年7月から本格的に山羊乳のゴーダチーズを作りだしました。現在は1週間に一度のペースで製造をしています。1回の牛乳処理量は20kg。ここからできるチーズは約2kgとなります。したがって、我々が作る山羊乳ゴーダチーズに限って言えば、二つの A 型事業所がお互い協力しながら、お互いの力の足りないところを助け合いながら山羊の素晴らしさをチーズという形に変え、岡山県の北と南にはなりますが、地域に生活する障害者の方たちの生きがいとよりよい生活実現したいというのが我々の願いでもあるのです。</p>	

対象商品の情報	品名	ナチュラルチーズ (ゴータチーズ) ・山羊乳100% ・山羊乳 牛乳混乳 ・岡山県産牛乳 の各ナチュラルチーズ	商品の種類	左記、品名のゴータタイプ のナチュラルチーズ
	参考小売価格 (新商品の場合は希望小売価格)	山羊100% 1,500円 山羊牛乳混乳 1200円 岡山県産牛乳 600円	内容量	チーズは各100g これは希望価格であります。消費者の方の希望とかけ離れた部分もあるかと思しますので、さらに検討をしたいと希望します。
	賞味期限	各チーズは出荷当日より2か月	保存方法	10度以下にて保存
	原材料名	(山羊乳 生乳 塩という表示になります)		
	商品コンセプト	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<u>山羊乳を使用した希少価値の高いゴータチーズ</u>となります。オリジナルでどこにもない商品です。</li> <li>●NPO法人きらり様(新見市の障害者福祉施設)が牧場で生産している山羊乳を使ったゴータチーズで、生産から販売まで障害者福祉施設で一体となって取り組んでできた逸品です。</li> <li>●「アンジョリロゼール」は「アン」(大きくない)と「ロゼール」(バラの名前)の2つを合体した「小さなバラ園又は、可愛いバラ園」という意味の造語です。</li> </ul>		
	主なターゲット	<p>山羊乳を使用したゴータチーズは大阪、東京あるいは高速道路のSAやPAなどに希望しています。</p> <p>岡山県産牛乳を使用したゴータチーズは岡山県あるいは、近県の身近な小売店(スーパーや食品専門店など)産直直売所でもいいかもしれません。</p> <p>食べ方ですが、山羊乳ゴータチーズはざぱりイタリア料理やワインと共に食べてほしいと思います。しかし量的に多くつくれるのであれば、アレルギーのあるお子様にも食べてもらいたいと思います。</p> <p>岡山県産牛乳使用のゴータチーズについては、希望小売価格をできるだけ低くして、どの年齢層の方にも食べやすく、買いやすいチーズであることを希望していますので食べてい</p>		

<p>主なターゲット</p>	<p>ただきたい人たちは、子供たち、障害児、障害者の方たち。高齢者の方たちにも食べてもらいたいです。ゴードチーズは意外と売っていません。あっても輸入のゴードチーズがほとんどの方です。少し贅沢していただいて障害者の様々な事業所の食事の中に組み込んでもらいたいです。幼稚園、小学校の給食などにも面白いと思います。小さいころから本物のチーズを食べていたきたいです。高齢者の方には、良質なたんぱく質、カルシウムの補給になり健康維持のために時々でもよいので食べていたきたいです。</p> <p>地元のスーパーなどの小売店では気軽に食べれる、買いやすいという設定で売りたいという希望があります。毎日の朝食にパンにはさんで、夕食にはハンバーグの上に乗せてみたりして楽しんでもほしいと思います。</p> <p>更に、自宅の冷蔵庫にて保存しある程度、熟成をすすめて食べてみるという楽しみもあるかもしれません。</p> <p>以上の楽しみ方は、一般に売られているプロセスチーズでは味わえない楽しみ方であると思います。岡山県のある地域で地元産のゴードチーズがこうした食べ方で親しみをもってもらうことができれば素晴らしいことであると、作る側としての勝手な思いではありますが考えます。</p>
<p>現在の販路</p>	<p>チーズはサウスビレッジおよび工房で販売</p>
<p>商品の特徴・魅力</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●山羊乳のチーズは健康面と商品の希少価値が特徴・魅力です。山羊乳のチーズは全国的にも少ないです。オリジナルなどにもない商品です。</li> <li>●同じ障害者事業所であります「きらり」様(新見市)の牧場の山羊乳を使用し、生産から販売まで一体となって障害者施設で取り組んでできた逸品です。</li> <li>●山羊乳はあっさりしていて、適度な塩味があるので、サンドイッチ・トーストやハンバーグなどにはさんで食べるという感じに合います。プロセスチーズではない本格的な味が楽しめます。ワインやビールのおつまみとして食べても美味しく、料理の隠し味としても使えます。</li> <li>●山羊乳にはアミノ酸の一種であるポリアミンが普通のゴードチーズの2,000倍も含まれていて、血流が良くなるといった健康面での効果もあります。また、カルシウムやたんぱく質も多く含み健康にもよいチーズの代表です。</li> <li>●岡山県産牛乳を使用したチーズは長期熟成を狙った本格的な熟成チーズです。作業の大半は手作業で行っています。</li> </ul>

商品の写真



## 課題・要望など

<p>この事業を通じて解決したい課題</p>	<p>■「土田の里チーズ工房」・「アンジョリロゼール」のブランディングも大切であると考えています。</p> <p>■チーズにおいても製造には自信があります。試行錯誤の末、一定の品質の製品を作れるようになっていきます。しかしながら、営業販売力はあまりありません。味はどこへ出しても美味しいといってくれています。</p>		
<p>新たなブランディングやデザインに望むこと</p>	<p>■「土田の里チーズ工房」・「アンジョリロゼール」のブランディングを実施し、その上で、個々の商品のデザインをネーミングも含めて刷新したいです。</p> <p>■山羊乳は、希少性を前面に出したいです。また、産地の障害福祉施設「きらり牧場」(新見市)とコラボして、生産から販売まで障害福祉施設で一体となって取り組んでいることも打ち出したいです。</p> <p>■特に、ゴーダチーズにおいて長期熟成を考えているので消費者の方に熟成とは何か、どのような食べ方があるのか、料理レシピなどを説明できるようなものも併せて提供できればと思います。</p>		
<p>この事業で実施したい具体的内容</p>	<p>■商品のメッセージ・ストーリー制作</p>		○
	<p>■商品のネーミング開発</p>		○
	<p>■商品のロゴマーク(ロゴタイプ)開発</p>		○
	<p>■商品のシンボルマーク開発</p>		※
	<p>■商品パッケージ(包装容器)デザイン制作</p>		○
	<p>■キャラクターデザイン制作</p>		○
<p>各種マーケティングツールの概要デザイン制作</p>	<p>WEBサイト</p>		○
		<p>パンフレット・チラシ・ポスター等</p>	○
		<p>名刺・ショップカード等</p>	※
	<p>■その他( )</p>		※
<p>デザイン改善にあたり、留意いただきたいこと、また優先したいこと</p>	<p>チーズにおいては山羊乳 山羊乳牛乳混乳のゴーダチーズは山羊乳の特徴を前面に出して消費者に理解していただけるように、また、牛乳で作ったゴーダチーズは長期熟成を特徴としたいと考えています(1年以上 できれば2年)ので熟成を重ねることに依るチーズの特性をアピールしたいと考えています。</p>		