

群馬県産チーズの加工販売とブランド化事業 有限会社松島農園 チーズ工房Three Brown



6次産業化事業をはじめたきっかけ

高校時代に抱いた「牛を飼ってチーズを造りたい」という夢を追いかけてきました。

松島俊樹さん・薫さん

6次産業化認定事業者（平成25年5月31日認定）

農業生産法人

有限会社松島農園 チーズ工房Three Brown

〒371-0201 群馬県前橋市柏川町中之沢384-96

TEL/FAX: 027-285-6862

URL: <https://threebrown.jimdo.com/>

代表者: 松島俊樹

主な事業: 酪農・乳製品製造等



ジル
濃厚なソフトタイプの
チーズ



ミルクジャム
原材料は100%
ミルクと北海道
産甜菜糖のみ



カチヨカバロ
約3週間乾燥熟成させ
たひょうたん型チーズ



ドリー
スイーツ感覚のフレッ
シュチーズ



18年の歳月を費やして着実なステップアップを図ってきたのだ。
乳牛の品種は「納得できるチーズを造るためにはこの牛でした」と、

長い時間をかけて
経験を積んでからの
事業スタート

三重県の農業高校で出会った松島夫妻は、平成23年に牧場を開いた。チーズ造りを共通の夢として人生を共に歩み、高校卒業後の準備期間には、北海道でチーズ造りの研修や酪農ヘルパー、さきていし削蹄師として経験を積みつつ資金を貯め、

ブランドイメージは、
理念・哲学への共感が
あってこそ育つ

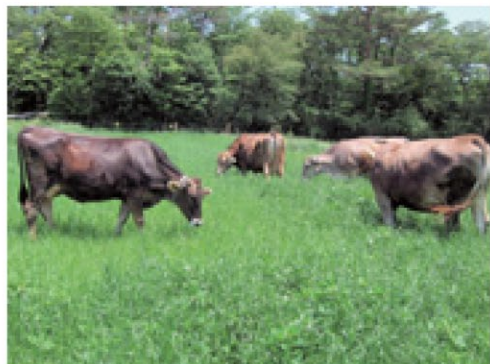
日本では非主流種であるスイス原産の「ブラウンスイス」を選択する。乳質は乳脂肪分やたんぱく質含有量がホルスタイン種に比べ濃厚でチーズ製造に適する。「乳量が多さよりチーズに適した品質を」ということだ。

チーズ工房の運営を開始すると、

敷地内の自宅に設けられた販売カウンタには日々常連客が訪れるようになり、一昨年4月には直売所と加工場を兼ねる新店舗を開設。「チーズという難しい製品からスタートしたので、苦労した分、私たちの仕事にはしっかりと土台があります」と俊樹さんは語る。

さらに「Three Brown」のブランドを多角化して育てるために、飲食スペースの設置や体験農場としての機能充実、チーズ以外の商品開発などと、次なる目標も見つかった。

「6次産業化の良いところは、



最終消費者と直接ふれ合えるところ」。それが苦勞の多い仕事の原動力になっているようだ。対面販売を基調として、委託先店舗にも当ブランドの理念や哲学を理解してもらい、最高のチーズを届けていく。

取材後記

日本人の食生活は本物志向に向かっていく。美味しいチーズとワインを楽しむことも、豊かな人生の一部と考える人も増えている。長年の夢をコツコツ実現してきた夫妻のストーリーが、チーズのプレミアム感を一層際立たせ、販売拡大が期待される。