

# 南砺市コロナ危機打開・未来希望プロジェクト なんと！ビジネスプランコンテスト 事業PRシート

事業者名	Gelateria ZUCCA
ビジネスプランの名称	南砺市オンリーワン特産品の開発 ナチュラルチーズで地域活性化に貢献

## ビジネスプランの概要

この度弊社では、令和4年春から店舗（Gelateria ZUCCA HP：gelateria-zucca.com）施設内にチーズ工房を開設し、3種類のチーズの製造販売を進めます。製造を目指すチーズの種類は認知度、製造工程、商品展開のしやすさから、フレッシュタイプの『モッツアレラチーズ』、『リコッタチーズ』、半熟成タイプの『カチョカヴァロ』（図1イメージ図となります）を考えております。3種類とも南砺市の農作物や加工食品との相性も良いことから、派生商品の開発がしやすく魅力的なチーズと言えます。チーズは富山県産、可能な限り南砺市産の生乳を使い、ご当地チーズにしたいと思っております。またこの製造したチーズを使い、南砺市産の米麴とカブを使用した『チーズかぶら寿司』や南砺市内の酒造メーカーの酒粕に漬けた『チーズの粕漬』など地域性に富んだ商品展開を目指したいと考えており、南砺市の特産品にしたいと考えております。また南砺市産の食材をふんだんに使ったパニーニやカプレーゼといったイートインメニューも充実させ、福光商店街から乳製品、南砺市産の食材の魅力を発信していきたいです。



モッツアレラ



リコッタ



カチョカヴァロ

図1 製造予定のチーズ（イメージ図）

## 南砺市への経済効果や地域への影響など

弊社は平成26年に福光商店街にてジェラート店を開設し、多いときは1日250人程度、年間1万2000人程のお客様がご来店を頂いております。また、お客様の6割は市外や県外から来店して頂いております。今回の事業を行うことで年間来店目標を2万人以上にすることで南砺市内の交流人口が増加させられる店にしたいと思っております。

また今回の事業を行うことで乳製品の更なる収益の向上を目指し、従業員はもちろんのこと使用させていただく酪農家や農家、材料メーカーの方々の働きがい向上させることで持続可能なビジネスがこの南砺市内で繋がればと考えております。

最後に弊社はこの南砺市でジェラート店の傍ら乳業（有限会社水口ミルクプラント）を運営しております。現在富山県では県全体で消費される牛乳の半分が他県産の牛乳であり、残り半分の富山県産牛乳も学校給食用が占められることから、市販では富山県産牛乳が飲まれていないことが言えます。この現状を打破するためまずはメーカーである我々が乳製品の良さ、乳製品の価値を向上させたいと思い、ジェラートや今後製造するヨーグルト、チーズを考え、行動してきました。これが将来南砺市の酪農が継続してやっていく為に必要なことであることは間違いないと信じていますし、南砺市の酪農をまた昔のように盛り上げるために重要なことであると思っています。そして、南砺の酪農がブランド力溢れるものになることを期待しております。

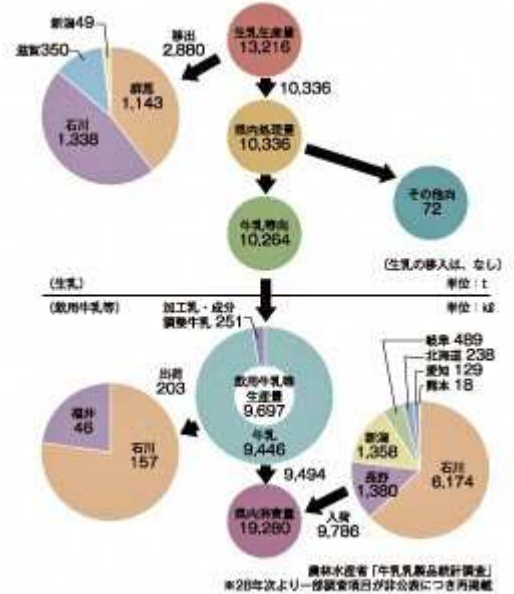


図 2 富山県内の生乳および牛乳の流通（平成 27 年）

出典元

図 1 『モッツアレラチーズ』、『リコッタチーズ』

[チーズクラブ Cheese Club](http://cheeseclub.com) | [雪印メグミルク株式会社 \(meg-snow.com\)](http://meg-snow.com)

『カチョカヴァロ』

[カチョカヴァロ | チーズ専門サイト【リルドフロマージュ】 \(liledefromage.com\)](http://liledefromage.com)

図 2 『富山県内の生乳および牛乳の流通（平成 27 年）』

[とやまの畜産 2019 \(pref.toyama.jp\)](http://pref.toyama.jp)