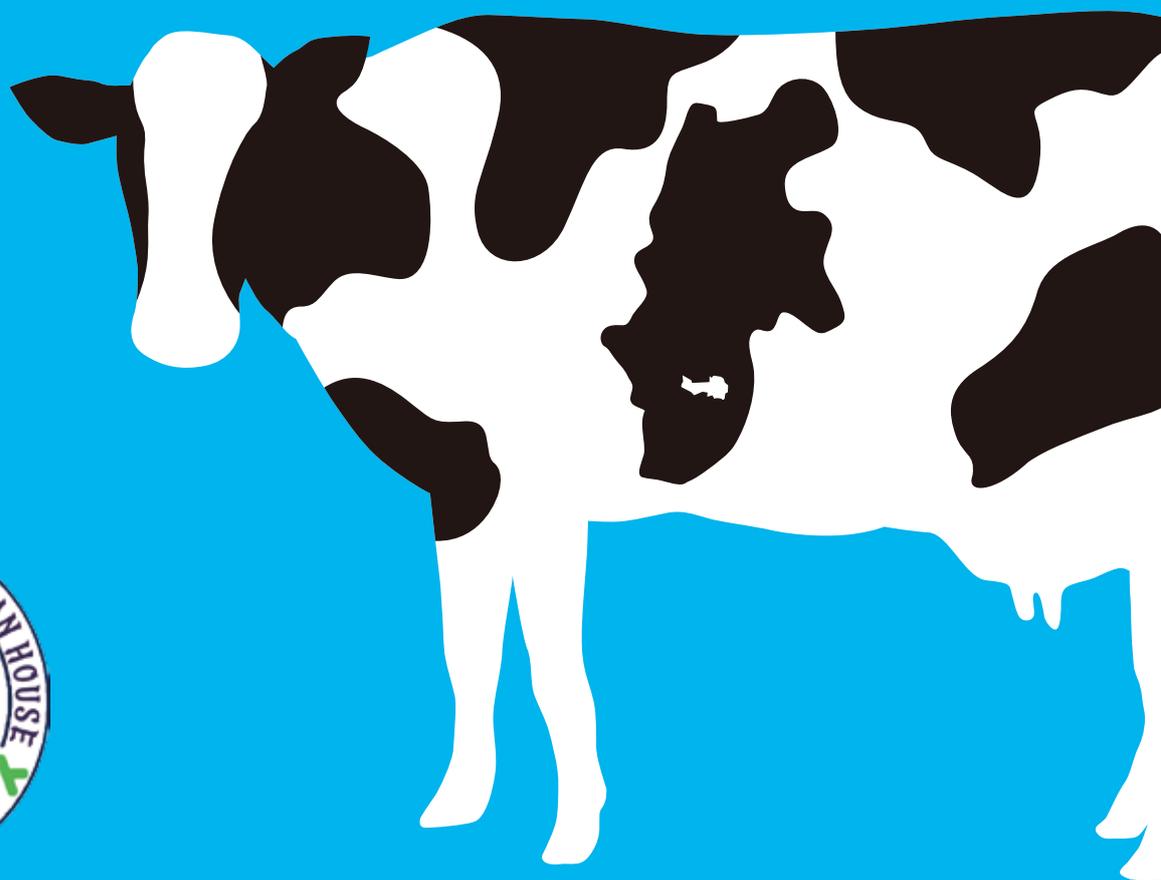


会 社 案 内

信州 駒ヶ根高原

# すずらんハウス



すずらん株式会社

# すずらんハウスとは？

JA上伊那の第三セクターとして設立された「すずらんハウス」は  
駒ヶ根市ファームス内にある「すずらん牛乳」の製造工場です。

もともとは小中学校の給食牛乳を供給していましたが  
現在は“濃厚でリッチな味わい”と評判の「すずらん牛乳」を軸に  
ソフトクリームやのむヨーグルト、ミルクジャムなど  
一般消費者向けにさまざまな製品を展開しています。

「すずらん牛乳」のおいしさが生きた、その風味豊かな味わいは  
旅のお土産や自分へのご褒美、大切な方への贈り物にもぴったり。  
地元・駒ヶ根を代表する名産品として、多くの方々に愛されています。

## 1996年

JA上伊那の第三セクターとして設立される。学校給食用の牛乳の供給、売店での自家製パンの小売りを軸に事業を展開。翌年から、のむヨーグルトの製造を開始。



## 2008年

学校給食から撤退。ターゲットを一般消費者にシフトチェンジし、宅配事業や小売りを強化。新商品の開発にも乗り出す。



## 2009年

民間企業とのコラボ商品を開発。「フローズン甘酒ヨーグルト」、「牛乳屋のプリン」の販売を開始する。



# Outline

## 会社概要

社名	すずらん株式会社
所在地	長野県駒ヶ根市赤穂759-446
電話・FAX番号	0265-81-7288
設立	2002年7月
資本金	500万円
社員数	19名
業種	卸売業（製造業）
代表者	大川 盛基（オオカワ シゲキ）
主力商品	のむヨーグルト41%（うちソフトクリーム15%） パン加工品18%、牛乳32%、ハム・ウインナー9%
事業内容	農産加工品の製造・販売

### 2011年

→ 震災の影響を受け、県外からの需要が増大する反面、来客数減、消費低迷に悩むようになる。

### 2014年

→ ミルクジャムやチーズ、ジェラートの販売を開始。移動販売車によるイベント参加を積極的に行い、販路の拡大に取り組む。

### 2016年

→ Amazonでの取引を開始。旅行会社との提携企画「ソフト巻き巻き体験」が大ヒットし、わずか1年で5,000人のツアー客を動員する。



地元でおなじみの「すずらん牛乳」。時代の流れと共にパッケージは変われども、その製法は今も変わらず。“濃厚で、コクのある”昔ながらの味わいを守り続けています。

# Overview

## 事業概要

すずらんハウスでは、「すずらん牛乳」を使った乳製品や信州産の豚肉で作る食肉加工品を製造。小売・卸売を軸に事業展開をしています。また、長年培ってきた乳製品製造の技術を生かして委託製造(OEM)事業にも参入し、多くの自治体やメーカー様から、ソフトクリームやジェラート、ミルクジャムといった商品の開発・製造の注文を承っています。近年では、旅行会社との提携企画「ソフト巻き巻き体験」が大ヒット。旅行ツアー客の受け入れも積極的に行っています。



## Strength

強み

あらゆるニーズに応える細やかな対応力と開発力、小回りの利く製造ラインが弊社の強みです。

パッケージや瓶の変更、ラベルのみの変更、味の開発から個別に相談・相談対応可能です。

# Dairy Products

## 製品紹介

昭和23年の創業以来、半世紀以上にわたって地元で愛され続けている「すずらん牛乳」。“濃厚でコクがある”と評判の牛乳ですが、すずらんハウスでは、この「すずらん牛乳」を使ったさまざまな乳製品を製造・販売しています。どっしり飲み応えがある「のむヨーグルト」をはじめ、牛乳のおいしさがぎゅっと凝縮された「ミルクジャム」、おつまみにもぴったりのチーズなど、多彩なラインナップ。どれも「すずらん牛乳」のおいしさが詰まっています。



### ミルクジャム

新鮮な「すずらん牛乳」を、独自の濃縮技術で濃厚なミルクジャムに仕立てました。焼きたてのパンとの相性も抜群です。



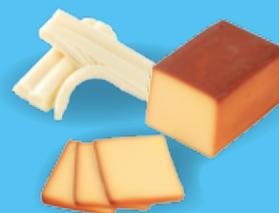
### すずらん牛乳

地元・信州 伊那谷(上伊那郡)の酪農家で搾乳された新鮮な生乳を使用。昔ながらの殺菌方法により、濃厚で味わい深い牛乳に仕上げました。



### のむヨーグルト

「すずらん牛乳」で作る飲み応えのあるドリンクヨーグルト。ソフトな口当たりと力強いコク、酸味が少なく飲みやすいのも特徴です。



### チーズ

新鮮な「すずらん牛乳」を使った風味豊かなチーズも展開。ナチュラルチーズからプロセスチーズまで各種そろいます。



### フローズンヨーグルト

「すずらん牛乳」を乳酸発酵させてフリージングしたアイスクリームタイプのヨーグルト。スパウトボトルタイプの商品です。



### ソフトクリーム

地元産「すずらん牛乳」を使ったソフトクリームミックス。季節や地域にマッチした各種フレーバーをご提供できます。

# Facilities

## 施設紹介



新鮮で濃厚な牛乳「すずらん牛乳」の製造工場に、ヨーグルト工房、チーズ工房、パン工房、ハム工房などを併設。「すずらん牛乳」をたっぷり使ったソフトクリームやジェラートがその場で楽しめるほか、売店では、自家製パンや手作りウインナーなども販売しています。



パン工房・売店



工場見学

# 地元食材を生かし「地域ブランド」を 目指す未来創造業！

## Philosophy

### 経営理念

「お客様が納得する価値の創造」

私たちは、おいしい笑顔と喜び・安心と感動を提供します。

食を通じて商品の差別化をはかり地域産業の活性化に努め地元と共に歩みます。

## Vision

### 経営ビジョン

「地域社会から必要とされる企業を目指す」

生産者(酪農家)の支援、信州の自然と気候風土をいかしたユニークな商品開発と  
乳製品におけるパイオニアを目指し地域社会に貢献します。

## Guidelines

### 行動指針

私たちは、お互いを「尊重信頼」し楽しく行動します。

私たちは、汗を流すことを惜しまず、感謝の気持ちを持って行動します。

私たちは、お客様の視点から発想し、より良い商品サービスを追求します。

「すずらん牛乳」の誕生は昭和23年。以来学校給食の供給や宅配サービス、商店やサービスエリアなどでの小売事業を通じて、駒ヶ根の地に根付いてきました。

効率を追求せず昔ながらの製法で作る「すずらん牛乳」は、「コクがあっておいしい」と評価をいただき、今なお多くの方々に愛されています。

しかし、時代の変化と共に飲用牛乳の売上は減少。苦境に立たされる中で、弊社が活路を見出したのが「すずらん牛乳」を使った乳製品の開発でした。中でも「すずらん牛乳ソフトクリーム」は「牛乳本来の旨みとコクが楽しめる」と評判になり、この味を求めてわざわざ他県から来店されるお客様もいるほどです。週末は行列ができるほどの人気ぶりで現在は旅行会社とタイアップして「ソフトクリーム巻き巻き体験・ツアー」を行うなど「おもしろ企画」イベントとして来客数を増やしています。

弊社の開発コンセプトは、前例のない牛乳ベースの新商品づくり。2013年には濃縮加工ができる真空調理機を導入し牛乳ジャムや牛乳シロップなどの製造を開始しました。

おかげさまで牛乳ジャムは「当社でも販売したい」というOEM製造のお問い合わせを多くいただき、牛乳シロップはかき氷等の商材として順調に売り上げを伸ばしています。

今後は、こうした開発力を武器に、新たなお客様の獲得に乗り出していく考えです。たとえばジャムやシロップの濃さ、糖度等調節できるので、ご要望に合った商品提案をすることが可能です。弊社の強みは乳製品についてお客様のニーズに応える細やかな対応力と開発力です。

小ロット生産にも対応できる製造ラインを駆使し「すずらん牛乳」の持つ“圧倒的な価値”を付加した商品をお届けいたします。

代表取締役

大川 盛基





## 信州駒ヶ根高原 すずらんハウス

〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂759-446

☎0265-81-7288

<http://www.suzuran-h.co.jp/>

