

「農業と地理的表示保護制度」
第二部 パネル討論

— 企業として（地域ブランドチーズについて） —

2013. 11. 12
雪印メグミルク株式会社

報告概要

1. 国産チーズの生産と消費

2. 国産チーズの商品例

- ・ 弊社商品を事例とした商品群とブランド展開

3. 国産チーズの商品名称

- ・ 地域名称とチーズの種類, 原材料産地

4. 地域ブランド国産チーズの現状と課題

1. 国産チーズの生産と消費

日本のチーズ市場

- ・欧米から導入した加工食品であり、保存性の高いプロセスチーズから日本に浸透した。
日本での本格的なチーズ作りは、明治8年に北海道開拓庁、七重勸業試験場で練乳とチーズを試作したのが始まり。昭和3年には、北海道製酪販売組合連合会（現在の雪印メグミルク株式会社）がチーズの試作を開始し、翌年（昭44年）には4930ポンドのブリックチーズを製造、ピメントを加えてスプレッドタイプに仕立てて、びん入りで発売。
- ・食の多様化、洋風化とともにプロセスチーズを中心に消費が伸長し、現在では直接消費用途ではナチュラルチーズがプロセスチーズを上まわっている。

	2002年	2012年
ナチュラルチーズ消費量(直接消費)	13.6万トン	18.1万トン
プロセスチーズ消費量(直接消費)	11.3万トン	12.0万トン

- ・国産ナチュラルチーズの生産は伸長しているが、チーズ全体の供給は輸入依存度が高い。

	2002年	2012年
国産ナチュラルチーズ生産量	3.6万トン	4.7万トン
輸入ナチュラルチーズ総量	18.9万トン	22.9万トン

- ・今後、チーズは日本の食生活への一層の浸透が期待される。多様性の高い発酵食品として、特に国産チーズの生産と消費の伸長が期待される。
- ・現時点では、原産地によるブランド展開事例が主であり、原産地固有の条件や規定、食文化などをチーズ特性に客観的に反映した事例は少ない。

2. 国産チーズの商品例：雪印メグミルク

雪印メグミルクは、国内の産地・地域等を商品名・ブランド名に冠した国産チーズとして、主に以下のような商品を製造販売している。

- ・北海道産生乳を100%使用した「**雪印 北海道100**」ブランドのチーズ商品。
(ナチュラルチーズおよびプロセスチーズ)



- ・主に北海道，小淵沢で土産品として販売している，地域限定商品。
(ナチュラルチーズおよびプロセスチーズ)



2. 国産チーズの商品例:「雪印北海道100」ブランド

北海道と育てたチーズ。

雪印北海道100

雪印のふるさとから、私たちの国のおいしいチーズを。

北海道産生乳100%使用

「雪印北海道100」は、北海道で生まれ、北海道の酪農とチーズづくりの歴史とともに歩んできた雪印が、北海道にこだわって北海道産の生乳を100%使用して、独自の技術で創り上げた、日本人の味覚に合ったチーズです。

「雪印北海道100」3つのこだわり



「北海道」へのこだわり

北海道の豊かな自然、澄んだ空気と牧草が育んだ新鮮な北海道産生乳を100%使用しています。

北海道と育てたチーズ。

雪印北海道100

北海道産生乳100%使用

製造技術へのこだわり

「おいしさ」へのこだわり

“日本のチーズの歴史を作り続けた製造技術”
“厳選された乳酸菌を活用する発酵技術”
“いろいろな種類のチーズを創り出す製造技術”
にこだわり、日本人の味覚に合ったおいしいチーズを創り上げました。



「安全・安心」へのこだわり

安全で衛生的な製造工程にこだわり、「生乳」「製造」「製品」の3段階にわたる厳しい品質管理をおこなっています。

2. 国産チーズの商品例：北海道のチーズ工場

乳食品 北海道MAP



2. 国産チーズの商品例：「雪印北海道100」ブランド商品

ナチュラルチーズ

生産工場： 大樹工場, なかしべつ工場(北海道)

加工工場： 関西チーズ工場(兵庫県), ハヶ岳乳業(山梨県),

家庭用商品



業務用商品



プロセスチーズ

原料ナチュラルチーズの生産工場： 大樹工場, なかしべつ工場(北海道)

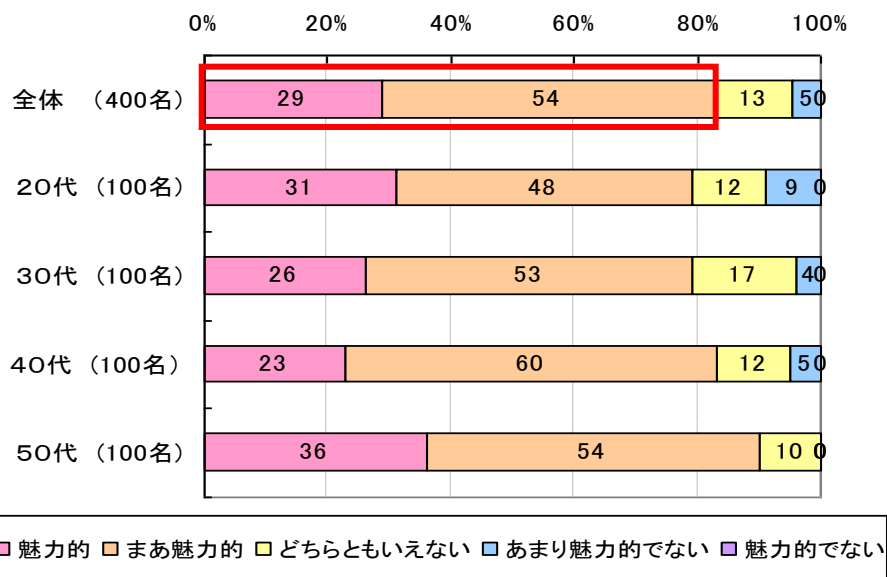
加工工場： 横浜チーズ工場(神奈川県), 関西チーズ工場(兵庫県)

家庭用商品



2. 国産チーズの商品例:「雪印北海道100」ブランド

北海道産生乳を100%使用した国産チーズである「雪印 北海道100」ブランドのコンセプトは消費者に高く評価されている。



(当社調べ)

「雪印北海道100」のブランドの説明文の魅力度を調査した結果、**80%以上の方に魅力的と評価**
(魅力的 = 魅力的 + まあ魅力的)

<説明文>

「北海道100%」は新鮮で品質の良い北海道産生乳を100%使用した上質なチーズです。

2. 国産チーズの商品例：チーズの種類について

「カマンベール」、「クリームチーズ」、「チェダー」など、コーデックス規格などにより世界的に普及しているチーズに加えて、「さけるチーズ」、「芳醇ゴーダ」、「淡雪」など独自の特徴を持った国産チーズを製造販売している。



- ・さけるチーズ：当社独自の製法で、繊維性やシコシコ感など独特の物性を付与。
- ・芳醇ゴーダ：当社独自の乳酸菌を使用することでコクとうまみを付与。
- ・淡雪：当社独自の製法によるセミハード系の白カビチーズ。ポーラスな組織が特徴。

3. 国産チーズの商品名称

(1) 地域名称とチーズの種類

雪印 北海道100カマンベールチーズ

雪印 北海道100芳醇ゴータ

雪印 北海道100チェダー

雪印 北海道100モッツアレラ

雪印 大樹クリームチーズ (業務製品)

雪印 中標津チェダーチーズ (業務製品)

雪印 中標津チェダークラッシュ (業務製品)

雪印 北海道ゴータチーズパウダー (業務製品)

「企業名・ブランド名」 + 「**原料生乳生産地**」 + 「**チーズの種類**」

「企業名・ブランド名」 + 「**ナチュラルチーズの製造工場所在地**」 + 「**チーズの種類**」

商品ブランド(シリーズ)として展開している。

原料生産地あるいは原料工場所在地を示している。

特定の基準(牛の種類, 飼育方法, 飼料, 搾乳, 品質保証など)に基づく特性(特徴, 品質など)を規定していない。

チーズの種類・タイプを示している。

コーデックス規格などで世界的に一般化されているチーズ名称。PDO, AOCなどに関連するものではない。

消費者における商品選択の重要な情報
(チーズの特徴が認識されやすい)

4. 地域ブランドチーズの現状と課題

弊社チーズ商品の産地・地域名表示の現状

- (1) 北海道産の生乳を100%使用した「雪印北海道100」ブランドの商品を展開。
⇒ ブランドコンセプトの魅力度は高い。
- (2) 北海道，小淵沢（山梨県北杜市）で主に土産品として地域限定商品を展開。
⇒ 北海道産生乳，小淵沢産生乳，および生産地に因んだ副原材料などを使用。（商品名にナチュラルチーズ製造工場名称や所在地名称を使用した商品あり）
- (3) チーズの分類名は，コーデックス委員会※などで規格化され，世界的に一般化された名称を使用。（カマンベール，チェダーなど）
独自の特徴を持った国産チーズ商品には，独自の名称を使用。
（「さけるチーズ」，「芳醇ゴーダ」，「淡雪」など）

※コーデックス委員会は、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO及びWHOにより設置された。国際的な政府間機関である合同食品規格委員会。国際食品規格の策定等を行っている。

4. 地域ブランドチーズの現状と課題

地域ブランド、地理的保護制度に関連して

(1) 期待される効果

- ・ 国産原料生乳を使用して、国内工場で製造したチーズの価値の保護と向上。
 - ※ 現時点では、地理的表示に起因する地域ブランドというよりも、商品ブランドとして各企業(事業者)が展開している。
 - ※ 今後は、表示地域の特性を活かした方法(製造, 加工)に起因する固有の品質, 特徴によって価値向上, 地域ブランド化の検討が必要か。

(2) 危惧される影響

- ・ カマンベールなどの世界的に一般化されているチーズの種類名称を地理的保護制度の対象として規定された場合には、商品名称に限定を受け、消費者にチーズの特徴を伝えることが困難になる。
- ・ PDO, AOCに規定されたチーズなどを除いて、世界的に一般化(規格化)されているチーズ名称は種類を表すものとの現行の認識を継続すべき。

PDO: EUの原産地名称保護制度
AOC: 仏国の原産地呼称統制制度

(3) 課題

- ・ 地域ブランドとしての国産チーズの価値を確立するために、地域性や特徴的な製造・加工方法などについて特定の基準に基づく商品特性を客観的な指標で規定する必要がある。
 - ※ 基準例 : 牛の種類, 飼育方法, 飼料, 搾乳基準, チーズの製造・熟成・加工方法など
 - 商品特性例 : チーズの特徴(風味, 物性, 成分規定), 品質保証など