

お米を飼料にして、酪農と農業を活性化させる 新しいチーズブランド「伊佐牧場」発表

肉牛、乳牛の飼料作りから生産、肥育、加工、販売、飲食店「牛の蔵」「銀のて」の運営まで一貫体制で6次産業化を推進する株式会社カミチク（所在地：鹿児島市・代表取締役 上村 昌志、以下カミチク）は2015年10月4日に「伊佐牧場ショップ（夢さくら館 鹿児島県伊佐市）」を出店し、6次化一貫体制で鹿児島県産初の特産ナチュラルチーズなどの酪農商品群を発売いたします。伊佐牧場では、お米を食べて育った牛のミルクを、フランスから招聘したチーズ職人フランク・アンブロジーニ氏の技術により、昨今注目を浴びているフレッシュチーズフロマージュブラン「フィセル」、焼いて食べるチーズ「カチョカヴァッロ」などを製造販売いたします。

「伊佐牧場 夢さくら館」

鹿児島県伊佐市が運営する地域産品を販売する施設をカミチクが10月4日より運営委託。

伊佐牧場のチーズ販売や地元農家でしか採れない野菜の販売、飲食店運営や加工品の製造拠点として複合的な機能を兼ねた施設として生まれかわります。

また2015年10月21日～27日三越伊勢丹新宿店のフードコレクション催事ブースにて関東初出店となる販売を行います。伊佐牧場のチーズ販売と自社製造の牛肉加工品にチーズをふんだんに練り込んだ総菜の販売を予定。関東初出店を前に報道関係者向けに試食・発表会を9月30日に開催いたします。

「報道関係者向け伊佐牧場チーズ試食・発表会」

日時：2015年9月30日 14時～16時

会場：「銀座ファーマーズラボ」〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館6階

※JR有楽町駅より徒歩1分

内容：代表の上村より挨拶、「伊佐牧場」チーズのご紹介・今後の展望、試食・懇親会



【報道関係者からのお問合せ先】

株式会社カミチク 理念浸透課

担当： 町永早苗 (090-8404-2084)

E-mail：kikaku@kamichiku.co.jp

TEL：099-268-5296 FAX：099-260-4923

【会社概要】

会社名：株式会社カミチク

設立：1985年4月

資本金：5,000万円

代表取締役：上村 昌志

事業内容：食肉牛の生産、肥育、加工処理業および卸業、飲食店舗運営

ホームページ：<http://www.kamichiku.co.jp>