

ふくしま ★ゆめ トライ★

福島県内で夢に向かって
新たなチャレンジをしている方、
地域を盛り上げるために
頑張っている方を紹介します！



看板商品の「蘇 ブラウンチーズ」。「飲む点滴」と言われるほど栄養満点なホエイが主原料で、キャラメルのような甘くしっとりとした味わいです。

絶品ブラウンチーズと ヤギ事業で葛尾村を盛り上げていく

W^ィst^ィer^ィia 株式^ィ会^ィ社

木^き下^の麻^あ美^ささん (葛^ま尾^む村)



商品を手を持つ郡山市出身の木下さん。今は国内での販売が中心ですが、いずれは海外にも広めたいと意気込んでいます。



完成したブラウンチーズを切り分ける遠藤さん。よりおいしい商品をお届けするため、試行錯誤を重ね研究する毎日です。

令和5年7月に設立された Wisteria 株式会社。取締役の遠藤祥貴さんと社員の木下麻美さんの2人が運営しています。「牧場の運営会社から事業を委託され、ヤギ除草レンタル事業とチーズ製造事業を開始しました」と遠藤さん。飼育するヤギのミルク量ではチーズが製造できないため、牛乳を提供してくれる牧場を半年かけて探しました。その後、クラウドファンディングと出資によりチーズ工房を設置し、一般的なチーズを作る過程で生じる副産物のホエイ※を主原料としたブラウンチーズを完成



ヤギの除草レンタル事業も実施。SDGsを推進するさまざまな企業からの依頼も多いそうです。

させます。ホエイを何時間もと寧に煮詰めてできたチーズは、なめらかな食感で、深いコクと甘みが特徴です。ブランド名は、葛尾村を含む浜通り12市町村の復興を目指し、地域同士をつなげたいとの思いから「12town Bliss Bridger」至福の架け橋」と名付け販売。令和6年6月には「日本ギフト大賞福島賞」を受賞しました。

商品の生産・販売などを担当する木下さんは「いずれはヤギのミルクでチーズを作り、ヤギを中心とした事業で地域を盛り上げたいです！」とめくっいっぱい目を輝かせて話してくれました。

※チーズを作る際に牛乳から分離される液体(乳清)

〒双葉郡葛尾村大字上野川字東56-1
☎080-7183-0928



読者からの
お便り

プレイキンで福島を盛り上げたいと語る古関さんの話に心を打たれました。これからもどんどん活躍してほしいです。

2024年
8月号

