

Press Release

—
2020年6月24日
dot science 株式会社

報道関係各位

#迷子の牛乳、買いませんか？ コロナ禍で出荷ができないジャージー牛乳を応援購入する 森林ノ牧場 ミルク救助隊がスタート

～森林ノ牧場のものづくりにリスペクトを持つクリエイターが集い、発足～

コロナ禍の影響を受け、栃木県那須で森林酪農を営む「森林ノ牧場」（代表：山川 将弘）のジャージー牛乳が出荷できずに困っています。そこで、森林ノ牧場のものづくりにリスペクトを持つクリエイターたちが集い、代表の山川将弘氏の承諾のもと、商品を購入するというかたちで応援することが出来るページ「森林ノ牧場 ミルク救助隊（運営責任者：dot science 株式会社 代表：小澤亮）」を開設しました。

- 森林ノ牧場 ミルク救助隊：<https://savemilk.net/>
- 森林ノ牧場：<https://www.shinrinno.jp/>



■ 幸せいっぱいの牧場で、ミルクが自宅待機中

日本の地域資源である森林を守りながら、牛を一頭一頭大切に飼育する森林ノ牧場。多くの料理人から愛される健やかなミルクを生産していますが、今回の新型コロナウイルス感染症の影響を受け、ミルクの消費先の確保に苦労しています。良いものをつくる生産者が、良いものをつくり続けるために。そして、大規模な酪農も、小規模な酪農も存続していける“酪農の多様性”を守るために。このプロジェクトでは目の前の課題である「ミルクの消費を作る」という応援活動を行っています。6次産業酪農の抱える課題と、自然豊かな牧場から生まれたミルクの魅力を伝えることで、1つでも多くのミルクが廃棄されず循環することを願っています。

Press Release

2020年6月24日
dot science 株式会社

■プロジェクト発足の背景

森林ノ牧場 ミルク救助隊は、「森林ノ牧場」を応援するプロジェクトです。発足のきっかけは、森林ノ牧場代表の山川氏から、コロナ禍における6次産業酪農の課題をお聞きしたことでした。

森林ノ牧場が抱える課題!

酪農家 ならではの課題

- ✓ 毎日ミルクを出さなければいけない。



毎日出さなければ
病気になったり、出荷が遅っても
すぐに乳生産を始められない

- ✓ 生乳の加工は止められない。



菌が増殖しないよう、
2日以内に
殺菌や加工が必要

→ 増えていく在庫

でも…

必要ないからと言って、
牛の淘汰は極力避けたい

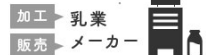
- ✓ 牛から搾乳した生乳を廃棄することは心苦しく、
また、廃棄するためにコストがかかる
- ✓ 販売が戻ったのに牛を買い戻すことは難しい

6次産業だからこそ… 流通の課題

生産に集中できる
通常の酪農家さんの場合



組合



バターなどの
在庫を増やして
対応

飲食店

加工・販売も行う
森林ノ牧場の場合



自社で調整が必要。
でも、
冷凍商品の在庫も
限界…

飲食店 入荷減

■飲んで、食べて応援！ 那須の自然が育んだミルクとチーズ

- 森林ノ牛乳 5L (業務用パッケージ)



新鮮な青草をたっぷり食べたジャージー牛のミルク。生クリームのような濃厚さとスツツクリアな後味が楽しめます。ビタミン類が豊富な初夏の草を食べることで生まれる、香り高さと強い甘みはこの時期だけの特徴です。家族でぐくぐく味わうのもよし（牛乳が苦手なお子さんが1日1リットル飲んだなんて声も！）。ミルクスイーツにアレンジするのもよし。「森林ノ牧場」のおいしさを、存分にお楽しみください。

Press Release

—
2020年6月24日
dot science 株式会社

- 3ヶ月熟成・5ヶ月熟成チーズ



希少なジャージー牛のミルクで作る熟成タイプのチーズ。「チーズ工房 那須の森」の職人の手によって、那須の自然を凝縮したチーズがつくられます。牛たちから搾乳したミルクを廃棄せず大切に活かして丁寧に仕込み、夏の終わりと冬の始まりに、それぞれ200gのチーズをお届けします。熟成期間の異なる2つのチーズをお楽しみください。

- 応援購入はコチラ: <https://savemilk.net/>

■運営責任者のプロフィール

dot science 株式会社

dot science はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。「FOOD VISIONING」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。「ビジョニング」の意味は、「継続的に変化していく世の中の未来を見据える」ということです。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。それを時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索していきたいと考えています。社名の「science」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017年10月に、たべられる花屋 EDIBLE GARDEN を。2018年1月には、「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」をリリース。

■ EDIBLE GARDEN: <https://ediblegarden.flowers/>
■ FRAGLACE: <https://fraglace.jp>
■ THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社概要

会社名:	dot science 株式会社
資本金:	2,900,000円
住所:	〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号
電話番号:	03-4540-4271
代表取締役:	小澤 亮
ホームページ:	https://foodvisioning.science/