

## 脱脂粉乳など酪農副産物の新たな可能性を探る『蒜山地域酪農拠点再構築コンソーシアム』12月17日設立

～丹後王国ブルフリー、蒜山酪農が中心となり、需給の課題解決と産業振興を推進～

設立▶ 令和7年12月17日（月）

丹後王国ブルフリーと蒜山酪農農業協同組合は、脱脂粉乳の課題解決と地域資源の有効活用を目的に、産業・行政・学術が連携する『蒜山地域酪農拠点再構築コンソーシアム』を12月17日（水）に真庭市で設立しました。

近年、国内の酪農現場では脱脂粉乳の過剰在庫や需給バランスの変動により、酪農経営への影響が課題となっています。廃棄ロス削減や新たな付加価値創出が求められる中、地域資源を活用した循環型の仕組みづくりが急務となっています。

そこで本コンソーシアムでは、丹後王国ブルフリー、蒜山酪農を中心に、真庭市、ABC Cooking Studio、東京理科大学インベストメント・マネジメントと東京理科大学発スタートアップ企業であるMycoGenomeを協力パートナーとして迎え、学術研究からメニュー／食品開発までを一体で推進することで、新たな価値創造を推進します。

丹後王国ブルフリーは食品加工や商品開発・発信を担い、プロジェクト全体を推進。蒜山酪農は原料提供と酪農現場の知見を共有するとともに、真庭市が地域資源の活用を支援します。また、ABC Cooking Studioは脱脂粉乳を使ったメニュー開発を行い、東京理科大学インベストメント・マネジメントが脱脂粉乳の活用調査、MycoGenomeが微生物を利用した新たな脱脂粉乳の利活用等の研究を担当いたします。

本コンソーシアムを通して、酪農分野の課題解決とともに、産業・行政・学術の共創による地方創生の新たなモデル構築に寄与していきます。

### 概要▶

**1.設 立** 令和7年12月17日（水）

**2.内 容** 脱脂粉乳の新たな活用法の研究・商品開発、地域資源を活かした循環型モデルの創出  
【各社の役割】

- ・丹後王国ブルフリー／食品加工、商品開発、発信・流通支援
- ・蒜山酪農農業協同組合／原料乳・脱脂粉乳の提供、酪農現場の知見共有
- ・ABC Cooking Studio／脱脂粉乳を活用したメニュー開発
- ・東京理科大学インベストメント・マネジメント／脱脂粉乳の活用調査
- ・MycoGenome／微生物を利用した新たな脱脂粉乳の利活用・学術研究
- ・岡山県真庭市／地域資源の活用支援

**4.参画団体** 株式会社丹後王国ブルフリー、蒜山酪農農業協同組合

**5.協力団体** 株式会社ABC Cooking Studio、東京理科大学インベストメント・マネジメント株式会社、株式会社MycoGenome、岡山県真庭市

※各社の会社概要については、以下をご確認ください

- ・株式会社丹後王国ブルワリー

<https://tango-kingdom.com/company>

- ・蒜山酪農農業協同組合

<https://www.hiruraku.com/>

- ・株式会社 ABC Cooking Studio

<https://www.abc-cooking.co.jp/>

- ・東京理科大学インベストメント・マネジメント株式会社

<https://tusim.co.jp/>

- ・株式会社 MycoGenome【東京理科大学発スタートアップ企業】

<https://mycogenome.co.jp/>

- ・岡山県真庭市

<https://www.city.maniwa.lg.jp/>

### お問い合わせ先・発信元▶

農業振興課（担当 戸田・鈴木） 株式会社パソナグループ 広報部（担当 山形・木村）

TEL0867-42-1031

TEL03-6734-0215

FAX0867-42-3907

E-mail:p.kohobu@pasonagroup.co.jp