



ファームに隣接した店舗で
新鮮な乳製品を販売



- 1996年4月 ● 有限会社 ダイワファームを設立
- 6月 ● アイスクリーム、ソフトクリーム
の製造・販売開始
- 2006年11月 ● ナチュラルチーズ、ヨーグルト
の製造・販売開始
- 2011年11月 ● ALL JAPANナチュラルチー
ズコンテストで第3位と優秀
賞を受賞
- 2014年10月 ● ジャパンチーズアワード'14で
金賞2つと銀賞を受賞

有限会社 ダイワファーム

夢は日本のチーズ文化を 豊かに広げること



素朴な山小屋風の店舗。10種類以上のトッピングが楽しめる自家製ソフトクリームが人気



清潔な牛舎には乳用種のブラウンスイス種とホルスタイン種を飼育

努力が報われるには、
“石の上にも十年”。
三年では足りません。

COMPANY INFORMATION

**有限会社
ダイワファーム**

加工 ● 直売 ● 高級レストラン
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園
その他

住所 ● 宮崎県小林市東方4073
TEL ● 0984-23-5357
FAX ● 0984-22-8956
URL ● <http://www.daiwafarm.net/>



代表者
大塚 和利さん

飲用牛乳の消費減少が続くなか、飼料の高騰、後継者不足など厳しい状況下に置かれる日本の酪農経営。小林市で代々続く酪農家である大塚さんは、1993年の生産調整を機に、努力が報われる酪農がしたいと、3年の準備期間を経て、牛乳加工品の製造・販売を始めた。2005年からはチーズづくりにも挑戦。全国で開かれる勉強会に参加していた折、「暖かい宮崎でチーズづくりは無理」といわれたことをバネに、試行錯誤を重ね、数々のチーズコンテストで受賞常連となるまでに腕を磨いてきた。

現在、飼育している牛は15頭と少ないが、生乳をソフトクリームやヨーグルトに加工することで付加価値がつき、牛100頭を飼うよりも利益率は高いと話す。素材にこだわり、安心・安全にもこだわった自慢の乳製品は、作りたてが県内のスーパーや東京の高級イタリア料理店などへ出荷される。ダイワファームの名が知られるようになった今でも、モッツアレラチーズの本場ナポリの工房へ通うなど、研究は欠かさない。「チーズは難しい。一生かかってもさらに上をめざしたい」と話す大塚さんの夢は、日本のチーズ文化をさらに豊かに広げていくことだ。