

## 有限会社 安富牧場

## ■6次産業化経営体名

有限会社安富牧場（岡山市）

## ■構成員

役員5人（本人、妻、父母含）、社員5人  
パート・アルバイト5人

## ■経営の概要

飼養頭数 経産牛 87頭、育成牛・子牛：40頭  
生乳生産量 約90万kg/年  
自家生産量（加工用）4.5万kg/年

## ■経営方針

会社理念：「地域、信頼、思いやり」

美味しいアイスづくりは、美味しい牛乳をつくることから始まる。そのため、乳牛にストレスを与えず健やかに育つように牛舎に炭を敷いたり、マイナスイオン水を飲ませるなど哺育時から工夫をしている。また、風味や成分が変質しないよう80℃20分殺菌を貫き、牛乳本来の旨味を保持することにこだわっている。

## ■HPやSNS等

HP：<https://www.yasu-tomi.com>

Facebook：<https://ja-jp.facebook.com/yasutomibokujyou>

Instagram：[https://www.instagram.com/yasutomi\\_farm](https://www.instagram.com/yasutomi_farm)

販売ECサイト(安富牧場オンラインショップ)：[shop.yasu-tomi.com](http://shop.yasu-tomi.com)

## ■活動の内容

## (1)活動の経緯

昭和25年：酪農経営開始（2～3頭）

47年：32頭つなぎ牛舎新築

52年：牛舎拡張（58頭つなぎ）

平成9年：休耕田を利用して貸農園「葦の森」を開設（78区画、休憩所、トイレ設置）

10年：アイスクリーム工房「ファミリー」オープン（酪農家では県内初）

13年：西大寺にソフトクリーム販売の支店を出店

16年：農業生産法人「有限会社 安富牧場」設立

22年：全国ジェラートコンクール特別賞（第4位）受賞

23年：ソフトクリーム製造施設増設（乳製品製造業）

30年：牛乳製造ライン導入、

自社牛乳「安富牧場まじめな牛乳」の販売開始



31年：農場 HACCP 認証取得

(2)営業許可

アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、乳処理業

(3)主な加工品

アイスクリーム 16 種類、ジェラート 22 種類、  
ソフトクリーム、クリスマス用ケーキ  
アイスバー、アイスもなか、牛乳

(4)主な販路

直売2店、ソフトクリーム卸3店、  
カップアイス卸約 20 店、イベント、デパート贈答等

(5)販売戦略

- ・「ここに来てもらう」ことが大きな柱  
生産現場を見てもらうことや体験を通して乳製品の良さを知ってもらう。
- ・特に酪農は地域との繋がりが切っても切れないことから、地域と一緒にやっていく（成長していく）ことを大切にしている。

■今後について

- ・乳を利用した新たな加工品としてチーズやヨーグルトができればいいなと思っている。

■6次産業化に取り組む人へのメッセージ

- ・6次産業はとても魅力ある取組だと思うが、中途半端は気持ちではできない産業。
- ・特に2次（加工）の部分は生産者が取り組んで一番おもしろみのあるところだと思うので、頑張っ  
て取り組んで欲しい。

