

事業所名	株式会社 のぼりべつ酪農館			業種	製造販売	
代表者名	三浦 学			TEL	0143-85-3184	
所在地	北海道登別市札内町73番地3			FAX	0143-81-6079	
本社(本店)名				HP/URL	http://www.rakunoukan.com	
創業(法人設立)	平成16年1月(2004)			資本金	7,700千円	
従業員総数(役員等含む)				産業分類		
内訳	(単位:人)			売上高(最近3ヶ年)		
区分	男性	女性	計	(単位:千円)		
役員	2()	()	2()	決算期	売上高	
従業員数	事務系	2()	2(5)	4(5)	毎年12月度 平成25年	220,000(見込み)
	技術系(生産)	3(1)	0(7)	3(8)	平成24年	240,000
	労働系(販売)	()	()	()	平成23年	260,000
	合計	7(1)	2(12)	9(13)	支店・営業所等の有無	有・ 無
	備考	※()内は、臨時・パートの内数			(道内・道外・国外)	
主な製品				主な製品の納入先及び販売先		
飲用乳(のぼりべつ牛乳)	1ℓ	ソーセージ 天日塩	150g	納入先		
飲用乳(のぼりべつ牛乳)	200ml	ソーセージ チョリ	150g	(株)牧家 登別市学校給食(牛乳)センター		
※学校給食牛乳が主		ソーセージ ごま	150g	登別温泉各ホテル、販売店、市街商店各種		
酪農館 アイスクリーム	2ℓ	ステーキベーコン	150g	販売先(店舗・通信販売等)		
酪農館 アイスクリーム	120ml					
とろーりプリン	95g					
のむチーズ	150ml					
牛乳プリン	78g					
レアチーズプリン	78g					
主な製品材料と仕入先				事業関連免許の保有状況(規格・認証関係含む)		
材料	仕入先					
生乳	ホクレン、JA伊達市(登別室蘭)			各種営業許可(乳処理、乳製品、アイスクリーム、飲食、畜産(肉)など)		
生クリーム	森永乳業、北海道乳業					
脱脂粉乳	北海道乳業			登別ブランド認証(牛乳、プリン、のむチーズ)		
脱脂濃縮粉	北海道乳業			※事業をする際に必要な免許など		
砂糖、ビート糖	北海道中央食糧					
豚肉(バラ、モモ)	オオヤミート					
背脂	オオヤミート					
産業生産権(特許・実用新案・意匠権他)の保有数状況(申請含む)				技術技能免許の保有数状況		
未取得の為、今後は取り組みたい				※製品の製造に関する技術的な免許取得があれば ご記入ください。		
保有設備						
区分	機械類の名称			台数	メーカー・形式	
主な製造設備	プレート殺菌機(アイスクリーム用)			1	BHX型、瞬間殺菌冷却	
	ホモゲナイザー			4	1t/H(2)、300ℓ/H(1)、15t/H(1)	
	各種タンク(受入、加湿、調整、処理後冷却)			10	3t(1)、2t(1)、1t(1)他	
	サニタリーポンプ			9		
	ロータリーポンプ			1		
	連続式、バッチ式フリーザー			各1台	イズミフード200-300ℓ/H、大東	

企業・会社の説明(戦略・PR)について

企業・会社の沿革

前身であった登別市農業研究進行(振興)会の札内高原館を平成16年に引き継ぎ発足、設立、アイスクリーム製造開始
平成18年のぼりべつ牛乳製造(学乳開始)平成22年農業法人化

経営のご紹介

牛乳、乳製品製造販売業、肉製品製造販売業、店示販売業、飲食業
市からの指定管理者(交流室、体験学習、体育館利用の管理)

製造のご紹介

委託業務(業務用アイスクリーム、ソーセージ)各種ギフト
自社品(牛乳、アイスクリーム、プリン、のむチーズ)(ソーセージ、ベーコン、牛乳プリン、レアチーズプリン)

技術のご紹介

牛乳のうまみとひき出し、変性(成分)率を極力下げた身体にやさしい新製法(ファイルクリーミー製法)
添加物に頼らない乳肉原料素材の特性活用(バイオナチュラル製法)

製品のご紹介

牛乳(登別市地域推奨品)、1ℓ1200ml、酪農館アイス120ml、2000ml、とろーりプリン95g、のむチーズ150
のむフロマージュ150、酪農館ソーセージ、ステーキベーコン、お土産プリン 2種

販売のご紹介

主な取扱は登別温泉地域、商店街、コンビニ(地元)、本社店頭販売

人事のご紹介

役員1名、総務部、管理部、製造部、営業部
組織、正社員6名、準社員2名、パートリーダー、一般パート24名で編成

福利厚生のご紹介

(年に数回)勉強会、懇談会、納会、研修

その他

自社企画の祭催事2回程度1年、地元の祭事参加3回程度1年

社会
貢献
活動
(CSR)

協会福祉事業所との共同作業導入、消費者協会活動協力、学校跡地再利用、維持活動

リ
ク
ル
ー
ト

製作技術、生産管理者、チーズ製造技術者又は、志す方をいつでも募集しています。営業販売のプロ、企画、プロモーター、人材が必要です。外国人の採用も考えにあります。地域採用を積極的に行います。

加入団体・組合等

全国乳業連合会、札幌商工会議所