

高橋 ゆかりさん (那須町 平成22年度修了生)

「チーズの食文化を広げ、那須地域を代表する特産品へ」

1 ビジネススクール受講の動機

近い将来にチーズ工房をオープンする予定があり、製造に関しては、既に研修を受けていたため問題はなかったが、経営管理や販売戦略については、経験・知識とも乏しく不安を抱いていたため、課題の克服を目的に受講することにしました。



2 スクール受講中と修了後の経営改善

- 平成24年4月：(有)那須高原今牧場チーズ工房をオープンし、フレッシュチーズのみの販売を開始しました。同年7月チーズ工房グランドオープン、フレッシュチーズに加え、熟成チーズの販売も開始しました。
- 現在は、酪農家である強みを活かし、自家生乳（牛乳・山羊乳）を使用したフレッシュチーズ、ウオッシュチーズ、セミハードチーズ等計8種類のチーズを製造・販売しています。
- また、チーズ工房オープン後は積極的に商談会等に参加するとともに町内の洋菓子店とコラボしたチーズケーキの商品化、販売など、地域連携による新商品開発も手掛けてきました。
- チーズ工房のオープン前に東日本大震災に遭遇しチーズ工房の工期が延長したり、福島第一原発事故の影響で那須町への観光客が減少したりと大変な船出となったが、夢を持って取り組んできた結果、自分の想像を遙かに超える多くの方々から支持をいただき、はじめて良かったと実感しています。
- また、ビジネススクールを受講したことで、従業員の労務管理能力が向上するとともに自社商品を客観的に捉える視点や商品を販売する客層の想定等が身に付き、経営改善に役立っています。
- ビジネススクール終了後、出産を経験し、現在3児の母として、改めて食と農の大切さを実感しており、今後、チーズの製造・販売を通して、特に若い世代に食と農の大切さを伝えて行くとともに、日本における食べる牛乳（チーズ）の食文化を広げ、チーズを那須地域を代表する特産品に育て上げたいと思っています。

3 ビジネススクールを受けたメリット

様々な経営を実践する意欲の高い同世代の受講者と繋がり、自分自身のモチベーションをさらに高めることができました。交流は現在も続いています。