



生産者さん おじゃまして〜す

～ 広島県・チチヤス(株) ～

特集

根底にあるのは「人々の健康と幸せを願う」という思いなんです
(久保さん)



「日本で初めて国産ヨーグルトを発売してから今年で100周年」というチチヤスさんの商品を語る上で、まず歴史の話は欠かせません。

聞くと、100年の試行錯誤の中にも変わらぬ思いでヨーグルトを作り続けていらっしやるのが分かりました。

チチヤスは、1886年に「国民皆健康」を目的とした牛乳事業から始まりました。それから、ロシアの微生物学者がヨーグルトの効用を発表したのを機にヨーグルトにも注目し、長きにわたり乳酸菌の研究を重ね、独自の器具開発を行った結果、1917年に国産ヨーグルト第1号の発売に至りました。実は、これが今の「チチヤスクラシックヨーグルト」の原型にあたります。その当時の宣伝文句である「絹ごし豆腐のような口当たり」には、今もなおこだわり続けています。

しかし、当時のヨーグルトは高級品であり、主に病気がちな人に向けて薬のように販売されていました。そこで、「もっと日本人に合ったヨーグルトをつくろう」とさらなる研究に挑み、やがてチチヤス独特の乳酸菌の培養に成功。“発酵臭が少なく、いやみのない酸味”“まろやかで上品な絹ごし豆腐の食感”を併せ持つヨーグルトが誕生しました。



1954年頃のヨーグルト瓶

我々は同時に容器の研究・改善も重ねており、1966年に国内で初めてヨーグルト用のプラスチック容器として今とほぼ同じ形を発売しました(それまではガラス瓶で販売していたのですが、運搬中に縁が欠けて危なかったり、洗って使いまわしていたのであまり衛生的ではなかった)。たまたま「空の容器を重ねられたらいいのに」というお声をいただきますが、口が狭いのは運搬中に中身が浮くのを防ぎヨーグルトが分離しないようにするための工夫なんですよ。

デザートとしてのヨーグルトや近年の健康志向など様々ありますが、チチヤスはこれからもその真ん中を突き進んでいかなければと思っています。もちろん時代の流れによって新たなチャレンジはします。その根底にあるのは“人々の健康と幸せを願う”という思いなんです。



マーケティング本部
本部長 久保 貴義さん



商品開発部
部長 太田 志穂さん

「チチヤスクラシックヨーグルト」は、乳酸菌のチカラだけで固めたナチュラル志向の方におススメのヨーグルト。生乳の自然な甘みと風味・やさしい口どけが楽しめます。一方、「毎朝快調ヨーグルト」は、1997年に初めて発売されました。スイスの乳業メーカーから「お腹の乳酸菌を育てる唯一のエサは食物繊維」ということなどを学びつつ、より一層乳酸菌について研究。そして、生きて腸まで届く「Lガセイ菌」をはじめとした6種類の乳酸菌と、「イヌリン」というオリゴ糖食物繊維を配合した“機能性”を重視した「毎朝快調ヨーグルト」が誕生したんです。手軽に毎日食べられるようにと低脂肪にもしています。

それぞれ魅力ある商品ですが、合う合わないがあるのでぜひ色々なヨーグルトを食べてみてください。その中で、チチヤスのヨーグルトを良いと選んでいただけますと幸いです。



工場長
福澤 康範さん

使用する生乳の産地は65%が島根県・25%が広島県で、九州からが10%です。できるだけ近隣から鮮度が良いものを仕入れるようにしています。

当社は、明治時代から馬車に蒸気機関を積み、白衣を着て、目の前で消毒しながら牛乳を配達していたほど、衛生へのとりにくみには力を入れてきました。健康食品をお届けするからには、食品の衛生面にも万全の配慮が必要です。機械の洗浄や製品の温度管理には細心の注意を払っています。

「チチヤスクラシックヨーグルト」「毎朝快調ヨーグルト」の場合、充填してフタを取り付けた後は、約6時間発酵、その後さらに6時間かけてゆっくり冷却。機械での点検に加え、フタやラベルの目視チェックもしっかりと!



毎朝快調ヨーグルト

80g×8 企画回:3月2回

本体 278円(税込300円)



チチヤス クラシックヨーグルト

80g×8 企画回:3月4回

本体 298円(税込322円)



※チチヤスのヨーグルトは「自動注文対象商品」です。詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください



本社工場内では数年前まで牧場もあり牛もいました。今はオブジェで当時の雰囲気