

株式会社クレイル（共和町）

自他共に認めるカマンベールの老舗 伝統を守りつつも新規性を取り入れる

社長の思い

北海道をナチュラルチーズの本場にするのが夢で、道内では個人として初めてのチーズ工房を作った。以来40数年が経過し、道内のチーズ工房は数が増え、高品質のものも多く登場した。今後は、チーズ作りに携わる従業員に報いられるよう、さらに経営努力を続けるつもりである。

企業概要・背景

社長は、10年間、チーズの本場フランスでチーズ作りと発酵技術を修業した。帰国後、北海道に移住し、昭和50年、個人としては道内初のカマンベール工房を始める。現在は、父親（社長）がチーズ製造、息子が営業担当として役割分担しているほか、母親は敷地内に喫茶店「ティールーム・ケンブリッジ」を営業している。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

フランス修業で身に付けた社長のチーズ作りと発酵に関する技術。チーズ作りのために北海道に移住してきた社長家族の熱意。

[機会]

チーズやワインの需要が安定的に推移するなか、直接消費用ナチュラルチーズにおける国産品の割合は10%前後に過ぎない。今後、国産品はその生産量、品質ともに存在感を増す余地が十分にある。

先進性・独創性・特徴

個人として初めて生カマンベールチーズを国内生産した。黒松内町の生乳を使用した無添加ナチュラルチーズである。

北海道物産展においては、利益率の期待できる百貨店に出店。また、商談会をうまく利用して取引先を開拓。

喫茶店を併設しチーズやスイーツを提供。また、古くから通信販売を活用し全国にクレイル・ファンが存在する。

今後の展望

北海道物産展での販売に加えて、卸ルート、ギフト用途による拡販に注力し、安定した売上と利益を実現したい。伝統を守る一方で新製品の開発も積極的に行い、カマンベールの可能性を追求したい。カマンベールの老舗をうたうにふさわしい工房作りを目指していきたい。

事業所データ

代表者	西村 公祐
業種	製造業（食料品、乳製品、チーズ）
創業	昭和50年（昭和52年法人化）
所在地	岩内郡共和町古美320-3
電話	0135-62-7457
URL	http://www.creyl.com/

