

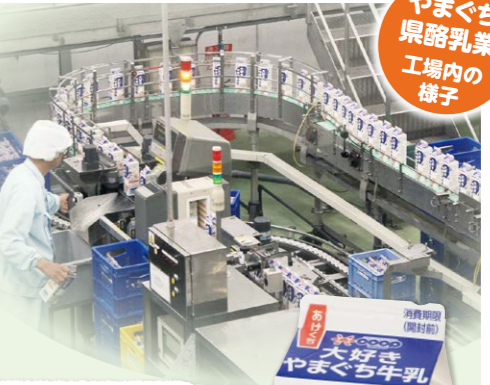


県内産の生乳100%!

大好きやまぐち牛乳

お気に入りの商品や、料理方法など、組合員さんから寄せられた声を伝えて広げる「わが家のいちよし活動」。今回は、「大好きやまぐち牛乳」に寄せられた組合員さんの声や、アレンジレシピをご紹介します。

やまぐち 県酪乳業 工場内の様子



※コップやまぐち やまぐち県酪乳業 大好きやまぐち牛乳 毎週取扱い 店舗取扱い

65°C 30分殺菌が美味しさの秘密

生乳の風味をギリギリ残せる温度と時間にこだわった「65°Cで30分の低温殺菌」方法で作られた牛乳です。低温殺菌をするには高品質の生乳が必要のため、大好きやまぐち牛乳では、良質な生乳生産に努力されている県内の酪農家から搾られた生乳のみを使用しています。また、製造メーカーであるやまぐち県酪では、安全性を重視して品質管理を徹底しながら、専用ラインで製造を行っています。

大好きやまぐちマークを目印に!

地産地消を守り育てていく商品として、「原料の全部あるいは一部が山口県産」の商品が「大好きやまぐち」商品です。具体的には、主原料・副原料のいずれかに山口県産の農水畜産物を使用し、その原料構成比が上位1位または2位をしめることです。

地元山口県産の商品を消費することは、地域や生産者の元気につながり、豊かな暮らしを創りだします。身近な県産商品について知って、美味しく食べて、山口県の元気に近づいていきましょう!



まさに大好き!

大好きやまぐち牛乳、まさに大好きです! 殺菌温度が他の牛乳よりも低くて驚きました。朝はスムージーに、日中は濃い目にいれたコーヒーにたっぷりの牛乳、夜はポタージュをよく作り、大・大・大活躍です。(周南市 PLUMさん)

大好きやまぐち牛乳に寄せられた 組合員さんの声

さば味噌グラタンに♡

(防府市 CRさん)

他の牛乳より濃くそのまま飲んでもおいしいのですが、骨取りさばのみそ煮と一緒にさば味噌グラタンを作っています。コープの骨取りさばと牛乳のまろやかさがよく合っている、おいしくいただいています。



そのまま飲むのが苦手、でも...

(山口市 サチモスさん)

私は牛乳をそのまま飲むのが苦手でした。コープの注文で「大好きやまぐち牛乳」を頼んで飲んでみたところ、臭みがなくすっきりとした甘みにびっくり! それからは毎回注文するようになりました。他の牛乳よりも賞味期限が短いですが、気にする必要もありません。あつという間に飲み終わります。



スッキリ&コップがある!

(岩国市 E.Tさん)

飲み心地スッキリだけどコップがあって美味しいです。コーヒーに入れてカフェオレにしたり、ポタージュスープ、シチューなどに活用しています。

子どももコップク

(下松市 A.Iさん)

牛乳をあんまり飲まなかった子どもでもゴクゴク飲んでくれました。そのままでおいしく、コーヒーなどにもよく合います。



す〜くなくなくっ〜っ〜っ!

(和木町 H.Sさん)

大好きやまぐち牛乳はとても甘くて、濃くて美味しい! 子どもも大好きで、す〜くなくなくっ〜っ〜っ! 残っていたらホワイトソースにして使うと、味が濃くておいしいです。また、果実酢で割って飲むのも好きです。



【今回のテーマ】毎日の必需品

これしか買えない!

(阿武町 なみかぜさん)

クセがなく、どんな料理にも使えてとても便利です! 市販のもの、独特のニオイがあるような気がして... 私はコープのコレしか買えません! いつも常備しています。



チキンコンソメ 宅配予定 6月4回 店舗取扱い

お風呂あがりにスッキリと

(阿武町 M.Tさん)

黒酢ドリンクを良く頼みます。お風呂あがりにグイッと飲むとすかっと爽やかな気持ちになります。いつもケースで買って、保管しています。



鹿児島島の黒酢ドリンク 宅配予定 6月3回 店舗取扱い

もちもち食感

(下関市 S.Uさん)

これが今のお気に入りです。付属のたれも美味しく、豆腐のモチモチ感がぐんぐん増えます。朝食の一品に、存在感もあって大満足です!



京風ごま豆腐 シロリンミニ 宅配予定 6月3回

毎日いろんなアレンジが

(美祿市 Keiさん)

山口県産の板こんにやく&糸こんにやくは、味のしみも良く、煮もの、炒め物に重宝しています。毎日使っても大丈夫な価格、アレンジがきくところがお気に入りです! いつも必ず購入しています。



生芋板こんにやく & 生芋糸こんにやく 宅配予定 6月2回 店舗取扱い

毎日の洗濯のお供!

(山口市 Y.Aさん)

黄色10連ハンガーは、毎日2つ、わが家の必需品です! □元がえぐってあるので、ハイネックも伸ばさず通しやすく、また下部が1本ずつ外せるので、短パンや小物もとても掛けやすいです。10枚干せて最適です!



10連式ハンガー 宅配予定 6月2回

日持ちするのが嬉しい

(山口市 N.Kさん)

コモのパンは美味しく、日持ちが良いので毎日の朝食に大変助かっています! 電子レンジで20秒くらいチンするとやわらかく、風味が良くなりますよ。



毎日クロワッサン 宅配予定 6月2回

表紙の料理レシピのご紹介

牛乳クリームバス

材料(2人分)

- スパゲッティ...200g / 塩...大さじ1
- グリーンアスパラ...4本 / パプリカ(赤)...1/2個 / 生ハム...8枚 / 牛乳...200ml / コンソメ顆粒...小さじ2
- バター...20g / 粉チーズ...適量 / 黒こしょう...適量

作り方

- 1 アスパラは根元を切り落とし、3cm程度に切る。パプリカは細切りにする。生ハムは半分に切る。
 - 2 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩とスパゲッティを入れて少し硬めに茹でる。
 - 3 フライパンを熱してバターを溶かし、アスパラとパプリカを入れて炒め、生ハム、牛乳、コンソメと②の茹で汁50mlを入れて、中火で5分程度加熱する。
 - 4 最後に③を入れて、全体に味が絡むように炒め合わせる。お皿に盛り、粉チーズと黒こしょうを振る。
- ★スパゲッティの茹で時間は、表記より1〜2分程度短めに。

明太子とじゃがいものポタージュスープ

材料(2人分)

- じゃがいも...2個 / 明太子...50g / 牛乳...300ml / 生クリーム...100ml
- コンソメ...小さじ1 / 塩こしょう...各少々 / バター...20g / 小ねぎ...適量

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて薄切りにする。明太子は薄皮を取り除き、小ねぎは小口切りにする。
- 2 鍋にバターを入れて中火で熱し、じゃがいもを入れて3分程度炒める。

抹茶ミルクもち

材料(2人分)

- 牛乳...200ml / 片栗粉...30g / 砂糖...25g / 抹茶パウダー...小さじ2 (仕上げ)

作り方

- 1 鍋に片栗粉、砂糖、抹茶を入れて混ぜ、さらに牛乳を入れて混ぜ合わせる。
- 2 ①を弱火にかけて、たえず混ぜ続け、もちもちになり全体がまとまるまで加熱する。
- 3 ②を水で濡らしたバットなどの容器に流し入れ粗熱を取り、ラップをして冷蔵庫で10〜15分冷やす。
- 4 水で濡らした包丁でお好みの大きさに切り分けて、抹茶パウダーや黒蜜をかける。

★苦いのが苦手な方は...

は、仕上げの抹茶パウダーに粉糖を混ぜるか、きな粉に変えるといいですね。



次回は、「ドレッシング総選挙」を開催します! 「和風ドレッシング」に関するアンケートをぜひ教えてくださいね。



11ページの「おたより用紙」にて、お待ちしています。