

生産者さん おじゃまして〜す

# “新鮮なまま”の生乳で 商品づくり



【CO・OPプレーンヨーグルト】～鳥取県・大山乳業農業協同組合～

生乳に乳酸菌などを入れて攪拌  
→容器に充填→醗酵室へ



製品開発センター  
係長  
下田倫久さん

家族で毎日取り分けて食べていただくために、新鮮な生乳とおいしい風味の乳酸菌で、適度な酸味のヨーグルトを作りました。ゆっくりと消化されオナカに優しいので、牛乳が苦手な方にも毎日食べて欲しいですね



品質管理課  
課長  
市村満栄さん

生きたもの(乳酸菌)で商品が作られているので、活性度合いによって毎日状態が変わってきます。日々の調整が大変ですが、商品の安定と品質のために何回も検査や測定をして、自信を持って作っています

CO・OP コープきんさ  
共同開発

プレーン  
ヨーグルト

500g 冷蔵  
2月3回 158円

※毎週企画



いろいろアレンジして  
食べてね!



大山乳業の  
キャラクター  
「カウイー」



“醗酵度合い”は、水酸化ナトリウムを使った酸化測定と官能検査(食べて確認)で調整されます

自動注文で利用されている  
組合員さんの声

子どもがいつも食べてて私がよく注文忘れるんで怒られるんですよ、自動注文なら必ず届くから助かります

このプレーンヨーグルトに生協で買ったバナナとはちみつを少し入れて、毎日食べています



(※)自動注文：注文書の登録欄に登録すると、その商品が毎週お届けされます(個数変更ストップ可能)。牛乳・豆腐など、毎週必要な商品は自動注文登録が便利です。

## cooking

プレーンヨーグルトを使って

## Pa・ぱっとクッキング 52



お弁当にも

材料・2人分

- きゅうり……1本
- 赤ピーマン  
……………1/2個
- セロリ……1/2本
- 塩……………小1/4
- 白味噌……大2
- ④ ヨーグルト  
……………100cc

サラダ感覚でいただきます



1人当り  
86Kcal

作り方

- ①セロリは筋を取り、きゅうり、赤ピーマンもすべて一口大の乱切りにし、塩をまぶしてしばらくおき、水気をよく拭き取る。
  - ②ポリ袋に、④を合わせて入れておく。
  - ③②に①を入れ、手でよくもみ、空気を抜いて密封し、冷蔵庫で半日から1日おいて味をなじませる。
- ※冷蔵庫で3～4日間保存がきく。

材料・2人分

- 鶏むね肉……1枚
- ④塩こしょう…少々
- にんにく……1片
- ⑤ ヨーグルト…大3
- ⑥ マヨネーズ…大1
- しょうゆみりん…各大1
- サラダ油…大1/2
- レタス……1/2個
- ミニトマト…少々

マヨ&ヨーグルトで、旨みアップ



1人当り  
330Kcal

作り方

- ①鶏むね肉は皮目の方から、フォークで何カ所か刺し、一口大のそぎ切りにして、④をふる。
- ②ポリ袋に、すりおろしたにんにくと⑥を入れ、①を加えて味がなじむようにもみ込み、冷蔵庫で30分ほどねかせておく。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②をこんがり焼いて、中まで火を通す。
- ④せん切りのレタスを皿にしき、鶏肉を盛り、ミニトマトを添える。

鶏むね肉のタンダリー風