



2018年 No.5

木次
牛乳

編集
発行

木次乳業有限公司

〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2
TEL (0854) 42-0445 FAX (0854) 42-0400
http://www.kisuki-milk.co.jp



今年も桜が咲きました。

『雲南市桜まつり2018』に出店。

三刀屋町の桜並木にあるお家で生まれた、紗倉ちゃん。初めての桜まつりに来てくれました。



↑↑斐伊川堤防桜並木



↑↑駅前広場でさかい踊り

4月7日(土)・8日(日)、『雲南市桜まつり2018』のメインイベントが、JR木次駅前商店街や斐伊川堤防桜並木などを会場に開催されました。

7日は生憎の雨で人出が少なく、夜に予定されていた打ち上げ花火やプロレスの興行も中止となるなど淋しい一日でしたが、その分、お天気に恵まれた8日はたくさんの方で賑わいました。



↑↑木次乳業ブース。お客様と会話しながら販売中。



↑↑まちづくりグループ・味冴さん。さくら寿し&さくらもちを手作り



↑↑地元男子と東京のお友だち。ミルクコーヒータ乾杯!



↑↑手伝いに来てくれたガムの見える牧場新人・曾田さん



↑↑木次桜まつり名物、赤いロングテーブル



↑↑恵みファクトリーさんの“美人木次牛乳売り子”さん



↑↑カフェ・憩雲(いこう)さん。杏仁豆腐に木次牛乳!!



↑↑つちのと舎さんはヨーグルトケーキに木次ヨーグルト!!



グッドスプーン
good spoon なんばCITY店さんが
木次ノンホモ牛乳をお使いくださる理由

“グリル&ダイニング”“BBQレストラン”など、各店舗で異なるコンセプトを掲げるgood spoon。なんばcity店は、造りたてのフレッシュチーズを提供する“チーズファクトリー&ダイニング”がコンセプトで、併設のチーズ工房で造るできたてフレッシュチーズを使ったメニューを提供されています。グッドスプーンなんばcity店 料理長 松本 明徳(まつもと・あきのり)さんにお話を伺いました。



手作りフレッシュチーズを前面に出したカフェレストラン

「グッドスプーンは、店舗のデザインを手がける株式会社カムデザインが自ら店舗展開するカフェレストランです。“洋食を日常使いに”をコンセプトに、厳選された食材を使った本物の味をリーズナブルな価格でカジュアルに楽しんでもいただけます。

現在、大阪と横浜に5店舗ありますが、手作りフレッシュチーズが食べられるのは当店と“みなとみらい店”の2店舗。お客様のすぐ目の前でフレッシュチーズを造るスタイルが人気です。

オーナーがいろいろなお店に足を運ぶ中でブラータチーズに出会いそのおいしさに感動し、『うちのレストランでもこんなチーズを造りたい』と、昨年9月に当店をオープンしました。

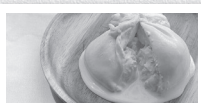
手作りフレッシュチーズを目当てに来てくださるチーズ好きのお客様だけでなく、チーズ初心者や家族連れのお客様にもご来店いただいています」



↑↑モッツアレラチーズを造っています。7ニュートと丸めるとお客様から「わい♥」と歓声。



↑↑自家製ブラータチーズを、ドーンと丸ごと乗せた“お肉たっぷり”のボロネーゼ。



↑↑ブラータチーズは、モッツアレラでストラッチャテッラ(牛乳のたんぱく質が凝固したものを包み込んだチーズ。割ると中身がトロっと出てきます。

木次ノンホモ牛乳を使う理由

「モッツアレラやブラータ、リコッタなどのフレッシュ(熟成していない)チーズは、牛乳に酵素を加えて固めるだけのシンプルなチーズで、牛乳の味がダイレクトにチーズの風味になります。通常、フレッシュチーズには低温殺菌牛乳を用いますが、中でもノンホモ牛乳を使うのが理想です。お店を始めるにあたり、あらゆるノンホモ牛乳を全国から取り寄せチーズを造ってみました。いろいろな面で納得できたのが木次ノンホモ牛乳でした。

木次へは行ったことはないのですが、牛乳が本当においしいので、大切に育てられた健康な牛のミルクなのだろうと想像しています」



できたてほんなにも伸びます。



これからの夢

「手作りフレッシュチーズがお客様に大変好評をいただいているので、さらに領域を広げ、熟成タイプのチーズも当店で手造りしたものを提供できたらと思っています。熟成チーズは製造過程で菌を扱うので、施設の問題をはじめ越えなければならないハードルがいくつもあり、今は“できたらいいな”という私の思いだけです。いつか実現する日が訪れると良いなと思います」

good spoon なんばCITY店のお料理

手作りフレッシュチーズを中心としたメニューです。



モッツアレラチーズを麺状に細く伸ばし、パスタを、季節のソースでいただくモッツアレラヌードル 680円
5月1日アラビアータ。



生ブラータをキャラメリゼし、ベリーソースやかわかったベルギー産チョコレートアイスクリームと一緒に食べるデザート焼きブラータチーズ 1,180円

クラフトチーズブラッター

4種類のフレッシュチーズをワンプレートに♪

みんなでシェアするのに最適なフルサイズ 2,980円

お2人様用のハーフサイズ 1,980円



- ① モッツアレラチーズ
- ② 燻製モッツアレラチーズ
- ③ リコッタチーズ
- ④ ストラッチャテッラチーズ

good spoon なんばCITY店

大阪府大阪市浪速区難波中2-10-1 なんばシティ南館 1F

TEL 06-6585-7591

営業時間/ランチ 11:00~17:00

ディナー 17:00~23:00 (L.O22:00) 定休日/不定休

goodspoon_nanba

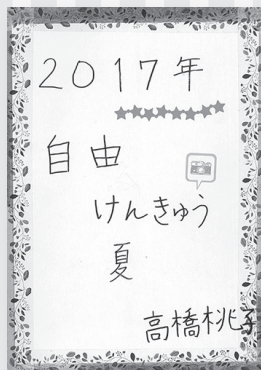




高橋桃子ちゃんのおじいちゃんの牧場

サルビア牧場(高橋牧場)のお孫さん・高橋桃子ちゃん(小学校4年生)は、昨年の夏休みの自由研究で牧場について調べました。そして、その自由研究が、千葉県習志野市教育委員会がおこなった『総合教育展覧会 自由研究の部』で表彰されました。

桃子ちゃんは習志野市に住んでおり、GWや夏休み、お正月休みなどの大型連休になると、島根県奥出雲町にある父さんの実家へ家で帰省します。農業にとっても興味があり、帰省の折には酪農のほか、田んぼや畑のお手伝いもします。



<日本の牧場>
私のおじいちゃんは島根県の奥出雲町で牧場をしています。毎年小さいころから休みの日には、牧場に行っています。牧場についてしらべてみました。

日本の県別牧場の数

1位	北海道 (7690)
2位	岩手県 (1370)
3位	栃木県 (998)

おじいちゃんには牛をかかっています。ほとんどがホルスタインです。日本では142万頭以上の牛がいます。

ではおじいちゃんの牧場をしょうがいします。

牛のしょうがいをします。

この牛はブレイクサイズの種牛です。

60日間お乳のシリカをのんだ後は牧草を食べることがあります。

この牛は乳をしぼるために育ちます。

牛乳をするすり取ろうかいます。

まずお乳を手でしぼります。

きたないのをとるために前をすすぎます。

きれいなタレで仕上げをします。

牛のお乳に酸味をつけます。

とても臭いのでシリカをいれます。

ここにシリカがたまりま。

こんな風にきれいに洗剤がまわります。

しぼり終わった後は乳を消毒と洗いします。

私がたんとした牛からは1日間で26.8Lのシリカがとれます。

しぼったシリカはこはれるまでしょうがいをします。

パイプの稼働...
タンクの中に入ります。

どんどん入っていきます。

とってもおいしくないものがたくさんはばれま。

たまたまの牧場では珍しい車がやってきました。

おじいちゃんがタンクのシリカを掃除。

シリカは車の燃料にはあてられま。

おじいちゃんの牧場のシリカは毎日、50Lものシリカがとれます。

そして、シリカは牧場では牛乳を消毒するための薬品に変わります。

これは赤ちゃん牛用にしぼったシリカです。

家でもおじいちゃん牛のシリカをいれます。

おじいちゃんとおばあちゃんには60日間お乳をのんだ後は牧草を食べることがあります。とてもおいしい仕事だとおもいます。

まとめ

牧場の仕事は休みの日かおばあちゃんとおじいちゃんはおばあちゃんにはまじりの仕事をしています。外国からやってくるシリカの中に入ってくるシリカは毎日、50Lものシリカがとれます。私は日本の牧場の仕事についておじいちゃんのお話をしました。

まじりのお乳がとれているシリカ。

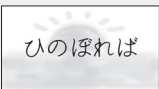
おじいちゃんがお乳をしぼっています。

Twitter 連動企画!

『よくわかる発酵学講座』を開催しました。



3月29日、弊社会議室にて『よくわかる発酵学講座』をおこないました。この講座はTwitter連動企画で、Twitterが情報発信の場であると同時に、フォロワーの皆様と一緒に楽しめる場所にしたいと考え、さらに、せっかくなら社員みんなで楽しみながら情報を作っていこうと、Twitterの中の人々がその第一弾として企画しました。今回は、社食用味噌作りを体験して発酵の世界の面白さに目覚めたことから、“発酵”をテーマとした講座になりました。

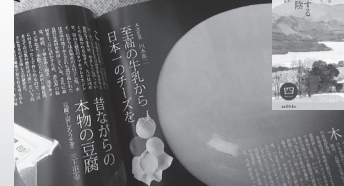


『よくわかる発酵学講座』の内容をまとめ、木次乳業ホームページにアップしています。『ひのぼれば』のページ→2018/04発酵って何!?!をご覧ください。

ツイッター
645人が
フォロー中

Twitter連動企画講座は、内容を変えながら今後も開催予定です。

BOOKS



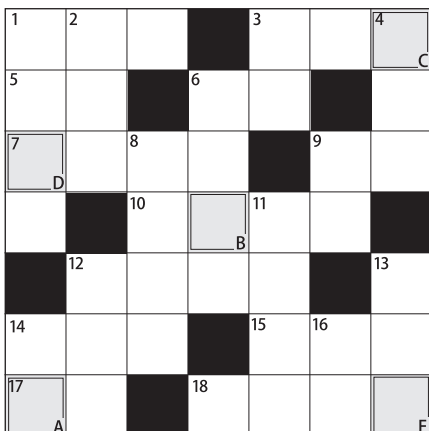
雑誌『さんいんキラリ』春号の『島根の手仕事贈ります』のコーナーで、“手仕事の匠”として弊社チーズ室・川本英二が紹介されています。ぜひご覧ください。定価864円(税込)

さんいんキラリのご購入は
TEL0859-27-7074

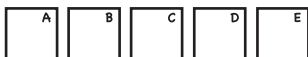
<https://kiraribooks.official.ec>

↓↓桜の花をあしらったデザインの『奥出雲さすきヨーグルト』が入っている!

『プリンヨーグルトセット』が当たる クロスワードパズル



クイズのこたえ



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。



プリンヨーグルトセット
牧場のカスタードプリン×5
奥出雲さすきヨーグルト 90g×5

正解者の中から抽選で3名様に
プレゼント!



タテのカギ

- ① フランスに本拠地を置く、世界最古の自動車メーカーは?
- ② あまり重要ではないさま。「友だちと○○○なことではなかつた」。
- ③ 焼肉の食べ方は、塩派?それとも○○派?
- ④ モンスーンと呼ばれる“○○○風”。
- ⑤ サッカーW杯ロシア大会、日本代表のユニフォームのテーマは?
- ⑥ 「ポップスの女王」の愛称で呼ばれる、アメリカのシンガーソングライターは?
- ⑦ 熊本県の旧国名は?
- ⑧ 貝とか小魚、牛肉などを、砂糖と醤油で甘辛く煮付けた食べ物。ご飯と一緒に食べたい!
- ⑨ 1333年に後醍醐天皇が始めた、公家中心の新しい政治『○○○の新政』。
- ⑩ 『○○○の衆』は、規律も統制もなく、ただ寄り集まっているだけの集団のこと。
- ⑪ 美しい景色を一望!『コルコバードの○○』、『パラティノの○○』、『みはらしの○○』。
- ⑫ フランス語で太陽は、“ソレ○○”。

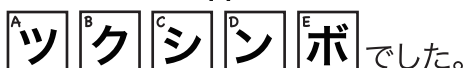
ヨコのカギ

- ① 朝鮮半島と日本とを結ぶ交通の要衝として古くから栄えてきた、韓国の港湾都市は?
- ② 縁起物として有名な、信楽焼きの“○○○”の置物。
- ③ 遠い外国へ行くと、体内時計と現地時間のズレにより“○○ボケ”がおきるよね。
- ④ 水を一切使わず、砂、石などで山水を表現した庭園様式、“○○山水”
- ⑤ 戸待でど暮らせど来ぬ人を〜 竹久夢二作詞の『○○○○草』。
- ⑥ “お○○”は、炊いた飯を釜から移し入れておく木製の器。
- ⑦ 医療用語の“メス”“ピンセット”はオランダ語。では、“カルテ”“ワクチン”は?
- ⑧ 岡山の『後楽園』、水戸の『偕楽園』、金沢の『○○○○園』は、日本三名園。
- ⑨ 奴、嫁、媒。共通するのは、“○○○偏”。
- ⑩ 第74代内閣総理大臣・竹下登の孫で、ミュージシャンといえ?
- ⑪ 引退した人が、もとの状態に戻り咲く、“○○バック”。
- ⑫ 4月22日・仙台、約11万人が“○○○○”選手の祝賀パレードに集まった!!

ハガキにクイズの答えと、お名前・ご住所・お電話番号を記入し、〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2 木次乳業 モーモータイムズ No.5係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2018年6月15日です。(当日消印有効)
※正解者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
※せっかく当選されても、お電話番号の記入がないと賞品をお送りすることができません。
お電話番号のご記入をお忘れなよう、お願いいたします。
●ご応募いただいた個人情報は、プレゼントの抽選および賞品の配送を目的にのみ使用させていただきます。

2018-No.3の答えは



当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。たくさんのご応募をありがとうございました。