



2018年 No.8

モ〜モ〜タイムズ

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>



お客様に安心していただけるよう、 安全を重ねています。

社員には日頃から「食べる」ということは「命の元」であると口酸っぱく言っております。

その「命の元」である「食べる」ことに関してですが、私が若い頃は原料の生産から食事を作るところまでが各家庭でおこなわれており、1軒の家の中で最後まで責任を持って食べものが作られていました。

ところが、世の中がだんだん変わり、各家庭で料理を作るのではなく、惣菜をお店で買ってくる、レストランで外食をする、弁当を買って食べる、子供たちは学校給食をいただくなど、外での食べものの調達が多くなってまいりました。弊社もまた、その一端を担っております。

安全安心と一括りで言いますが、「安全」は物理的に消毒したり綺麗に洗ったりなどで心がけることができるものです。

しかし、「安心」は人の気持ちで、「あの人がいたら安心」というように、「安全」を重ねることで、「安心」していただけるものだと思います。弊社は、お客様に「安心」していただくため、安全対策を怠らず、社員一人一人が衛生意識を高く持ちながら、製品造りをおこなっております。



猛暑日が続いております。夏場は特に食中毒への注意が必要です。弊社の冷蔵製品は、おいしく食べていただくために5℃以下での保存をお願いしておりますが、食中毒予防のためにもご協力をよろしくお願いいたします。

代表取締役 佐藤 貞之

(2) モーモータイムズ

オブジェ
パンの店 Objet さんが
木次パスタライズ牛乳をお使いくださる理由

大阪府松原市にある『パンの店 オブジェ』さんは、創業26年。こだわりの材料を使い、手間暇かけて作ったパンやサンドイッチ、焼き菓子など100種類ほどが、時間差で店頭並びます。そのパンや焼き菓子に、木次パスタライズ牛乳をお使いくださっています。オーナーシェフの榎本 真吾(ますもと・しんご)さんにお話を伺いました。



Boulangerie
objet

厳選された原材料にこだわり素材の持ち味、季節の恵みを最大限に生かして本道においておいしいと納得できるパン安心して召し上がって頂ける身体に優しいパンを作っています。

島根県木次乳業の「スチャライズ牛乳」を使っています。山あいの広大な牧場で放牧され、オーガニックの牧草で育てられた健康な牛から搾った牛乳をすぐに63℃で30分かけて殺菌する為、大切な栄養素がたっぷり含まれています。

純粋な北海道産特級バターを使っています。香りとコクが豊かです。

木次乳業の牛乳の「スチャライズ牛乳」で炊いた自家製です。ほんのり洋風の香りがする、とろけるようなクリームです。

拡大

←レジ袋には
原材料のこだわりが
書き記されています。



木次乳業との出会いは?

「20年ほど前に、店の近くにある牛乳販売店さんが突然、来店され『こういう牛乳があるのですが、一回試してみられませんか?』と木次パスタライズ牛乳を勧めてくださったのが、木次乳業との出会いです。当時は濃厚な牛乳がいいと思われていた時代だったので、飲んだときは『昔懐かしい感じの牛乳だな』としか思いませんでした。しかし、その牛乳を使ってクリームなどを作ってみると、びっくりするぐらい感じが変わりとてもなめらかに仕上がったので、それ以来、木次パスタライズ牛乳を商品に使っています。

使い始めて何年か経ったときに他の牛乳を飲んでみたところ、匂いが気になり飲むことができなくて、あらためて自分たちが普段飲んでいる木次パスタライズ牛乳の品質の良さに気が付かされました。

日登牧場やダムに見える牧場へも何回か見学に行きましたが、びっくりするぐらい広い場所に牛がポツンといてゆっくり草を食っており、これが本来の牛の姿なんだと感じました」

どんな商品に木次パスタライズ牛乳を使っていらっしゃいますか?

「木次パスタライズ牛乳は、食パンやバターロールなど、やわらかい生地のパンに使っています。私は洋菓子職人からパン職人に転向したので、原材料の選び方などいろいろな部分で一般的なパン屋さんの常識とは少し違うところがあります。食パンは脱脂粉乳と水を使って練るものですが、当店では木次パスタライズ牛乳を使って練っています。脱脂粉乳を飲むより牛乳を飲んだ方がおいしいように牛乳で練った方がパンもおいしいのです。



食パンやバターロールは“インスタ映え”しませんが、当店では皆様に毎日食べていただきたいベーシックなパンを大切に考えており、ベーシックでも他のお店のものとはまったく違う、特徴のあるパンを作っています」

パンを作るうえで、どんなことを大切にされていますか?

「ちゃんとしたものを作ってお客様に食べていただくことは、食べものを作る人間の責任であり、一番大事なことだと考えています。

そこで、当店では原材料の小麦・牛乳・バターや野菜、果物などはなるべく、丁寧に作られた優れた品質のものを使っています。このことにより製造コストが上がり利益が少なくなったとしても、自信を持ってお客様に提供できる商品を作ることを大切にしています」



木次乳業製品を使った商品

席が少ないため予約を



デニッシュ
 木次パスタライズ牛乳で炊き上げたカスタードクリームに季節の果物をのせて。



たまごサラダ
 きすき平地飼卵とドイツ製ベーコン、淡路島産玉葱が使われています。開店以来不動の人気。



モーニング(泉北店)
 ビュッフェスタイルの牛乳ときすき平地飼卵で作った、自家製ゼリー♪



カスタードプリン
 ブラウンスイスの牛乳ときすき平地飼卵で作った、無添加プリン。

木次パスタライズ牛乳で練った食パンのサンドイッチ

オブジェさんの人気商品

“牛乳食パン”を使ったいろいろなサンドイッチはオブジェの人気商品で、バリエーションも豊富です。“牛乳食パン”は、水を一切使わず、木次パスタライズ牛乳と北海道産小麦粉を練り上げ、加える油脂は北海道産特級バターのみ、豊かなバター風味と、ほんのりミルクの香りと甘味がある、やわらかい食パンです。サンドイッチの具材には、土を大事にして作物を育てている農家さんのこだわり野菜をはじめ、きすき平地飼卵などか使われています。松原店、泉北店、河内松原駅構内店の3店舗ともご購入いただけます。イトイは泉北店のみ可能です。



パンの店 Objet <http://cafe-objet.com>

- 松原店 / 大阪府松原市阿保3-5-25 TEL 072-331-9590
 営業時間 / 7:00~19:30 定休日 / 日曜日
- 泉北店 / 大阪府堺市南区茶山台3-26-4 TEL 072-292-0078
 営業時間 / 9:30~18:00 定休日 / 日曜日
- 河内松原駅構内店 / 7:00~21:00 日曜休み



松原店(パン販売)

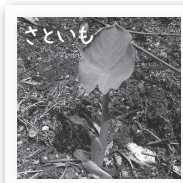


泉北店(カフェ)



ダムに見える牧場の焼畑 竹の焼畑2018春夏

奥出雲町佐白の『ダムに見える牧場』では、荒廃竹林を焼畑によって放牧地へ転換していく活動が続いています。焼畑は、『奥出雲山村塾』や『島根大学』の学生団体などボランティアの活動で、この活動により『ダムに見える牧場』は牛や自然のことを学び体験できる牧場になろうとしています。写真(右)は、6月9日(土)におこなわれた、伐採したモウソウチクを焼く『春焼』の様子です。今シーズンは焼畑のあとに陸稲、モチアワ、アマランサス、紅藜(ホンリー)、シロヒエ、タカキビの種が蒔かれ、荒廃地の再生についての実験がおこなわれています。



現在、「夏の火入れ」に向けての竹の伏せ込みなどの作業が、毎週末おこなわれています。参加者募集中です!!
詳しくは、奥出雲山村塾ホームページ <http://s-orochoi.org>

『森と畑と牛と』 発売中

β(創刊準備号)
B6版・48頁・オールカラー
定価(本体600円+税)

- 取扱店 ◆古本 冬營舎
◆生活雑貨いちねん草
◆Antworks Gallery
◆子どもの本 つーぼ
◆杜パンカフェ ◆憩雲
◆カフェ・オリゼ

詳しくは <http://s-orochoi.org>



日登牧場日記

hinobori bokujou



New Face

日登牧場から出雲市古志町にある『畜産技術センター』のふれあい動物広場に派遣されていた子牛さんが大きくなったので、6月中旬に幼い子牛さんと交代しました。新しい子牛さんはどうやかなりの甘えん坊で、なでてもまったく嫌がりません。相棒がいなくて淋しい様子です。夏休みに会いに行ってみませんか?



こちらは日登牧場の子牛さん。不思議な格好で寝ています(笑)。夕暮れ時のワンショット。

モリモリ奥出雲

弊社が応援する、松江イオンにある産直の店『モリモリ奥出雲』は、ただいま夏のものが盛りだくさん!!ぜひ、お運びください。



ツイッターのフォロワーが
800人を超えました!!



ツイート 564 フォロワー 78 フォロワー 802 いいね 237

フォローする

木次乳業有限公司

@kisuki_milk

こんにちは。木次乳業です。島根県は奥出雲にて、こだわりの乳製品を製造している会社です。ネットから、kisuki-milk.com

ツイート ツイートと返信 メディア

木次乳業有限公司 @kisuki_milk · 10時間
4枚でわかる木次乳業の沿革まとめ!です。大事なメッセージが1番最後に。

フォロー、いいね、よろしくお願いします。

Kisuki Summer Gift

※冷蔵・冷凍・常温は、発送形態です。

チーズセット (冷蔵)



DXデラックス 本体価格 4,800円+税

- イズモ・ラルージュ 180g×1
- カマンベール・イズモ 120g×1
- プロボローネ 380g×1
- ナチュラルスナッカー 70g×2

3個入 本体価格 3,500円+税
2個入 本体価格 2,400円+税

乳製品セット (冷蔵)

乳製品セットA 本体価格 3,800円+税

- ノンホモ牛乳(ピン) 900ml×1
- のむヨーグルト(りんご) 500ml×1
- のむヨーグルト(ぶどう) 500ml×1
- イズモ・ラルージュ 180g×1
- ナチュラルスナッカー 70g×1
- 木次無塩バター 150g×1



乳製品セットB
本体価格 2,400円+税

乳製品セットC
本体価格 4,500円+税



VANAGA (冷凍)

新発売

ブラックオリーブ 本体価格 2,800円+税

- バニラ 120ml×2
- ブラックオリーブ 120ml×3
- オリーブオイル 10ml×3



12個入
本体価格 4,700円+税

- バニラ 120ml×3
- いちご 120ml×3
- 抹茶あずき 120ml×2
- ブルーベリー 120ml×2
- ビターチョコ 120ml×2

8個入 本体価格 3,200円+税
5個入 本体価格 2,050円+税

プリンヨーグルトセット

16個セット
本体価格 3,000円+税

- きすきヨーグルト 90g×8
- カスタードプリン 100ml×8

10個セット 本体価格 2,000円+税

賞味期限一覧

チーズセット

- イズモ・ラルージュ 賞味期限:4ヵ月
- カマンベール・イズモ 賞味期限:35日
- プロボローネ 賞味期限:5ヵ月
- ナチュラルスナッカー 賞味期限:40日

乳製品セット

- ノンホモ牛乳(ピン) 消費期限:7日間
- のむヨーグルト(りんご) 賞味期限:15日間
- のむヨーグルト(ぶどう) 賞味期限:15日間
- イズモ・ラルージュ 賞味期限:4ヵ月
- ナチュラルスナッカー 賞味期限:40日
- 木次無塩バター 賞味期限:90日
- プリンヨーグルトセット
- 牧場のカスタードプリン 消費期限:6日間
- きすきヨーグルト 賞味期限:15日間

※賞味期限は製造日からの日数です。

※アイスクリームは-18℃以下での保存のため劣化が極めて小さく、賞味期限の表示義務がありませんので、省略しております。

お世話になっている方々へ ギフトセットを贈りませんか?

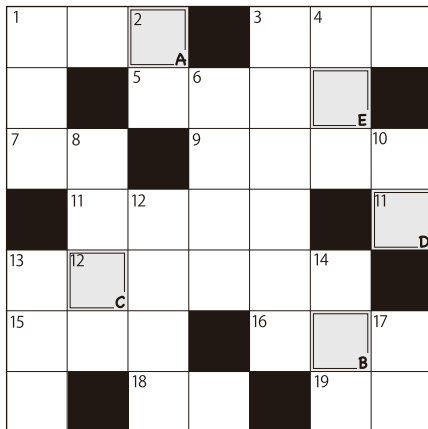
産地直送 商品はすべて産地より直送!!

お申し込みはお近くの木次牛乳販売店か、木次乳業へ

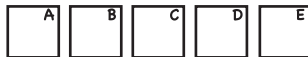
TEL (0854) 42-0445 <http://www.kisuki-milk.co.jp>

- 記載商品他、多種多数取り揃えております。お問い合わせください。
- 表示価格は消費税を含まない外税表示です。
- 別途送料(税別800円※北海道・沖縄を除く)を申し受けます。
※北海道・沖縄は、税別1,500円を頂戴いたします。
- 商品デザイン等、予告なく変更することがあります。

『しろさぎの豆乳』(18本入り)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。

【しろさぎの豆乳】

●地場大豆(島根県産)を使用しています。●消泡剤を使用していません。●生搾り製法なので、えぐみがなくまろやかでコク、甘味があります。

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 トノサマ、オンブ、クマなどの種類がある昆虫といえば?
- ② 着物の上から軽く掛けるようにして着ることを、「○○る」というよね。
- ③ 食べたことがなく、味もわからないのに嫌いだと決め込むこと。
- ④ Perfumeが歌っているのは、「○○○ポップ」。
- ⑤ イタリア語で「小さなガチョウ」という意味がある、粘土などを焼いて作った気鳴楽器。
- ⑥ 哺乳類の中で唯一の飛行動物は?
- ⑦ 物事の本質をつかみ自分のものにするを、「○○をつかむ」というよね。
- ⑧ 秋を告げる蟬、「○○○○ポップ」。
- ⑨ 弘法大師がおこなったという、1本を口にくわえ、両手・両足に各1本ずつの筆を持って同時に書を書くこと。
- ⑩ 「○○○入り」とは、大会・競技会などの出場メンバーに選ばれること。
- ⑪ 挽いたコーヒー豆を、紙などのフィルターで漉していた、「○○ップコーヒー」。

ヨコのカギ

- ① 「音楽の父」といえば、この作曲家のこと。
- ② 「」は読点。では、「」は?
- ③ 交渉である程度の制度・方向性で合意する「○○○○合意」、交渉項目のほぼ全てで一定の合意を得る「大筋合意」。
- ④ メキシコ料理のタコスの具材をご飯の上に乗せた沖縄県の料理、「○○ライス」。
- ⑤ ニシンの魚卵といえば?
- ⑥ ♪○○○○なアナタに抱かれてしびれた〜♪ サザンオールスターズの『海』。
- ⑦ 碁盤上に先に自分の色の碁石を、縦・横・斜めに5個つなげた方が勝ちとなるゲームは?
- ⑧ 二つ以上の数量をくらべたときの割合。「6:4の○○○○で負担する」
- ⑨ 2024年には中国を追い抜き人口が世界1になるといわれる国。
- ⑩ フランス語で「三日月」を意味する、サクサクした食感と甘みが特徴の「○○ワッサン」。
- ⑪ 四川料理の「乾焼蝦仁」をアレンジしたレシピ、「エビ○○」。

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.8係 宛に送ってください。



※応募のメ切りは2018年9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。

※せっかくなので当選されても、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.6の答えは

ア マ ガ エ ル でした。

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。