

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



松江の老舗和菓子店が あの『シベリア』を作ったら。

『シベリア』というお菓子をご存じでしょうか。『シベリア』はカステラで羊羹をはさんだお菓子で、明治後半から大正初期に関東地方で流行し、2013年公開の宮崎駿監督のジブリアニメ『風立ちぬ』に登場したことで人気が復活しました。映画の中で、主人公が購入した『シベリア』が新聞紙に包まれているという、何ともノスタルジックなスタイルで登場します。『シベリア』はロシアの地名に由来する名前ですが日本発祥のお菓子。名前の由来は諸説ありますが、シベリアの永久凍土をイメージさせることから名付けられたともいわれています。松江の老舗和菓子店『風流堂』でも、この『シベリア』が製造・販売されています。こちらの『シベリア』は永久凍土ではなく、シベリアの風と森をイメージさせるお菓子。新聞紙で包む感じではない、モダンで上品な、この上なく素材にこだわった和スイーツです。

『風と森のシベリア』

こだわりの地元産素材である“彩り天祐卵”、木次乳業の山地酪農牛乳・木次バターなどを使った生地、上品な甘さの羊羹が挟まれています。[小豆][いちごとカカオ]の2種類の『シベリア』があります。

[小豆] プレーン生地の中に、備中大納言の自家製こし餡を用いた羊羹が挟んであり、しっとりした食感と上品な甘さが味わえます。

[いちごとカカオ] 島根県産苺をブレンドした生地の中に、出雲のチョコレート専門店のクーベルチュールチョコを用いたカカオ餡の羊羹が挟んであり、良質なカカオの香りと、ほんのり苺の風味が楽しめます。

風流堂各店および高島屋、風流堂オンラインショップなどで販売されています。



風流堂 本社/島根県松江市矢田町250-50 TEL.0852-21-2344 <https://www.furyudo.jp>

furyudo_wagashi @furyudo

松江は京都、金沢と並び日本三大菓子、茶処として知られています。風流堂は明治23年に松江で創業した、出雲地方では誰もが知っている老舗和菓子店。日本三大銘菓『山川』や季節の和菓子などを、素材を吟味しながら、手間を惜まず丁寧に作られています。かつて和菓子には使われなかった牛乳やバター、カカオを積極的に素材に採り入れるなど、伝統の技に新しい風を起こしていらっしゃいます。



(2) タイムズ

岡山県倉敷市にある『ジェラート オブラーテ。』さんは、本場イタリア・フィレンツェの味が楽しめるジェラート専門店。オーナーシェフの西野大輔さんは以前、木次牛乳を専門で取り扱う牛乳販売店を営んでいらっしゃいましたが、ジェラートに魅了され、牛乳販売店をたたんでジェラートの店をオープンされました。西野さんにお話を伺いました。

「フィレンツェで学んだジェラートを、楽しく味わってみたい」

ジェラート オブラーテ。さんは、『木次パスタライズ牛乳』と『山地酪農牛乳』をお使いくださっています。



西野大輔さん

牛乳販売店からジェラート専門店へ

「実家は牛乳販売店を営んでおり、私は自然な流れで家業を手伝い始めました。大手の牛乳を取り扱っていましたが、私は子供の頃から牛乳が好きではありませんでした。ある時、木次パスタライズ牛乳を飲む機会があり、生まれて初めて牛乳が美味しいと感じました。そこで、この美味しい木次パスタライズ牛乳をたくさんの人に知ってほしいと思い、両親とは別に自分で木次牛乳専門の販売店を立ち上げました。

牛乳販売店はイベントなどに出席し牛乳のPRを行います。私の販売店もイベントで木次牛乳をアイスクリームにしてお客様に食べてもらい、木次牛乳の美味しさをPRしていました。当時は自分でアイスクリームを作ることができなかったため、専門店に牛乳を持ち込んで作ってもらっていました。木次牛乳で作ると本当に美味しいアイスクリームができるので、イベントで食べたお客様も、『美味しい!』と嬉しそうに顔をされ、その顔を見たこちら、とても幸せな気持ちになりました。

イベント出店を重ねてお客様の笑顔を見るうち、自分でもアイスクリームを作りたいと思うようになりました。そこで、家庭用のアイスクリームマシンとレシピ本を買って作ってみると、いきなり美味しいアイスクリームができたので、もっと勉強してみたいと思うようになりました。それからは東京など県外で行われる講習会へも出かけ、本格的にジェラート作りに取り組むようになり、ジェラートの魅力に引き込まれていきました。

その後、牛乳販売店とジェラート作りの両立がむずかしくなったので、牛乳販売店をたたみ、ジェラート専門店を始めました」



『イタリアンクラシコ』
“イタリアの昔の味”という意味のジェラートで、牛乳、生クリーム、卵黄、練乳などジップルな材料で作られています。『イタリアンクラシコ』はジェラートオブラーテ。で付けた名前前で、イタリアでは『フォンタレンティ』と呼ばれています。『フォンタレンティ』は、1970年代にフィレンツェで開催されたジェラートコンクールで優勝したフレーバーです。ジェラートオブラーテ。では、そんなイタリアの昔の味を召し上がることができます。

ジェラートに魅せられジェラートの本場へ

「ジェラート専門店を始めると、ジェラートの本場で本物の味を学びたいとの思いが強くなったので、ジェラート発祥の地・フィレンツェに渡り、現地のお店で働きながらジェラート作りを学びました。フィレンツェでは、ナッツや果物など素材の組み合わせを楽しんだり、ジェラートが口の中で溶ける時の香りや味を楽しんだり、味だけでなく、ジェラートの楽しみ方も学びました。

学んだことはジェラートのことだけではなく。イタリア人は楽しみながら仕事をしており、それが結果として美味しいジェラートに繋がっているのではないかと感じました。帰国後、うちの店ではスタッフ同士が下の名前前で呼び合うようにして、何でも言い合える雰囲気作りをしています」

木次乳業の牛乳をお使いくださる理由

「イタリアでジェラートに使われている牛乳はほとんどが低温殺菌牛乳で、木次乳業の牛乳はイタリアの牛乳に風味がとても近いと感じます。うちの店のジェラートは、日本人の口に合うよう、イタリアで学んだジェラートよりもミルクの濃厚さを上げています。

より濃厚にしても後味がすっきりとしているのは、木次牛乳を使っているから。他のメーカーの牛乳でジェラートを作ると、食べた後に舌にねっとりまとわりつくような残り方をしますが、木次牛乳で作ると味はしっかりしているけれど食べた後に口の中がさっぱりしていて、舌で甘さを感じた後にスッと引いてくれるような感覚のジェラートになります。お客様からは、『あっさりしているのでパクパク食べられる』『喉が乾かないので水やお茶を飲まなくていい』などの評価をいただいています」

人気のフレーバー

「うちの店は、お客様に本場のジェラートを味わっていただきたいと考えており、日本でお馴染みのフレーバーだけでなく、“アマレーナチェリー”や“マスカルパイン”など、イタリア産食材を使ったフレーバーも多く作っています。一番人気のフレーバーは“ピスタチオ”。シチリア産ピスタチオとイタリア産塩をローストしたものを粒状に砕きジェラートに練り込んでいるので、ピスタチオの粒を噛んだ時にほんのり香ばしさがあります。濃厚なのにパクパク食べられる、リピーターの多いフレーバーです。牛乳ツウにおすすめのフレーバーは“しあわせミルク”。木次パスタライズ牛乳と山地酪農牛乳の2種類の牛乳を使っています。ホルスタイン種のミルクで作ったあっさりしたミルクジェラートと、ブラウンスイス種のミルクで作ったコクのあるミルクジェラートをマブル状に合わせたフレーバーです。ぜひ一度ご賞味ください」



『アマレーナチェリー』



『ピスタチオ』



『しあわせミルク』

フレーバーの味が想像できるようなネーミング。他にも、初恋の味がする『あのときのいちごソルベ』など、素敵な名前前のフレーバーがありますよ。




☆ジェラートのフレーバーは日ごと、季節ごとに変わります。Instagramでチェックしてくださいね♪

GELATO OBLATE.

岡山県倉敷市玉島3丁目9-24 TEL.080-9130-4400

営業時間/11:00~18:00 定休日/月、火曜日(月曜日が祝日の場合は火、水曜日)

 gelato_oblate



夏でも体が温まるスープを提供する理由。



『おまかせや』、6月3日(金)のメニュー



- ①煮込みハンバーグ**
木次牛乳と木次バターを使って。
- ②キャベツとリンゴのヨーグルトサラダ**
木次プレーンヨーグルトを使って。
- ③新タケノコのおかか煮**
相談役が山で掘ったタケノコを使って。
- ④白菜と椎茸のジンジャーミルクスープ**
木次牛乳をたっぷり使って。
- ⑤キュウリの漬物**
弊社の畑で収穫したキュウリを使って。
- ⑥玄米ご飯**
弊社の田んぼで作ったもの。

弊社社員食堂『おまかせや』の、6月3日(金)のメインメニューは『煮込みハンバーグ』。食堂のお母さん・三加茂 真由美が、木次パステライズ牛乳と木次バターを使い、手間をかけて作りました。この日は、毎日の味噌汁の代わりに、生姜入りで体が温まる『白菜と椎茸のジンジャーミルクスープ』が提供されました。これから暑くなる季節に、なぜ温まるスープ?と思いがちですが、それには理由が。三加茂は、「木次乳業は冷凍・冷蔵の製品を作る会社。製造の社員はいつも寒いところで仕事をしているので、夏でも体が冷えています。その冷えた体で『おまかせや』に食べに来るので、せめて昼ごはんは温かくなって欲しいとの思いで作っています」と話します。社員が働く環境に配慮したメニューは、確実に社員の健康を守ってくれています。6月に入り、弊社社屋前にある自社農園でキュウリなどの夏野菜が採れ始めたので、おかずとしてたびたび登場する予定。この日のメニューにもキュウリの浅漬けが登場していました。

筍の煮物は大好きですが、アク抜きなどに手間がかかり自分ではなかなか作ることができません。木次乳業では社員食堂で食べることができるので、幸せです。



製造課社員



社屋前の自社農園

体が冷えがちな環境でお仕事をされている方に おまかせやの『白菜と椎茸のジンジャーミルクスープ』

材料(2人分)

- **木次牛乳** ……200cc
- 白菜 ……100g
- 生椎茸 ……3個
- ツナ缶 ……1缶
(またはベーコン)
- 生姜 ……適量
- 鶏ガラスープの素 小さじ1
- 塩 ……小さじ1/4
- 水 ……150cc

☆作り方☆

- ①** 白菜は芯の部分と葉の部分に分けます。
芯の部分は2cm幅程度に、葉の部分は1口大に切ります。
生椎茸は石づきを取り、1cm幅に切ります。
- ②** 生姜は綺麗に洗い、皮ごとすり下ろします。(小さじ1程度)
- ③** 鍋に①を入れ、水と鶏ガラスープの素を入れて煮ます。
- ④** 白菜に火が通ったらツナ(または、ベーコン)、木次牛乳を入れ、おたまで混ぜながら温め、塩で味を整えます。
- ⑤** 沸騰直前に火を止めて②を入れ、再度温めたらでき上がり。



Kisuki Summer Gift

【産地直送】商品はすべて産地より直送!!

記載商品の他にも多種多数、取り揃えております。お近くの販売店または木次乳業へ、お気軽にお問合せください。

チーズセット

冷蔵

4個入
5,000円(税込5,400円)

- イズモ・ラ・ルージュ 180g×1
- カマンベール・イズモ 120g×1
- プロポローネ 380g×1
- 黒胡椒ゴダ 180g×1

3個入 3,500円(税込3,780円)
2個入 2,400円(税込2,592円)



VANAGA パナガ

冷凍

12個入
4,800円(税込5,184円)

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

8個入 3,300円(税込3,564円)

5個入 2,100円(税込2,268円)

きすきの詰合せ

冷蔵

Aセット

4,100円(税込4,428円)

- 木次パスタライズ牛乳 500ml×1
- 木次ミルクコーヒー 500ml×1
- 牧場のカスタードプリン 100ml×4
- イズモ・ラ・ルージュ 180g×1
- きすきヨーグルト 90g×4
- ナチュラルスナッカー 70g×1
- 木次バター(無塩) 150g×1

Bセット 3,500円(税込3,780円)

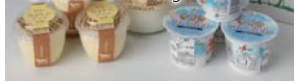


プリン・ヨーグルト・ノンホモセット

冷蔵

2,500円(税込2,700円)

- ノンホモ牛乳(ビン) 900ml×1
- 牧場のカスタードプリン 100ml×4
- きすきヨーグルト 90g×4



ミルクのプリン・ヨーグルトセット

冷蔵

1,500円(税込1,620円)

- 木次ミルクのプリン 80g×5
- きすきヨーグルト 90g×5



賞味・消費期限一覧

- 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
 - プロポローネ 賞味期限:5ヵ月
 - 黒胡椒ゴダ 賞味期限:4ヵ月
- きすきの詰合せ**
- 木次パスタライズ牛乳 消費期限:6日間
 - 木次ミルクコーヒー 賞味期限:8日
 - 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
 - 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
 - 木次バター 賞味期限:90日
- プリン・ヨーグルト・ノンホモセット**
- ノンホモ牛乳(ビン) 消費期限:7日間
 - 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
- ミルクのプリン・ヨーグルトセット**
- 木次ミルクのプリン 賞味期限:10日
 - きすきヨーグルト 賞味期限:15日
- ※ 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。

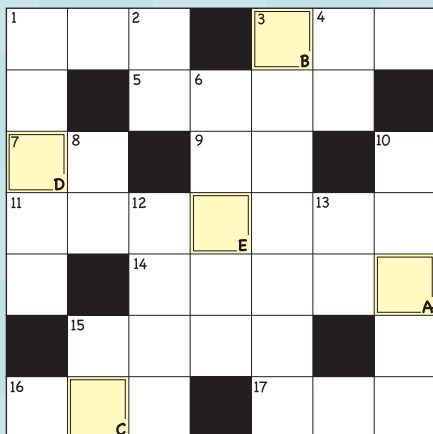
お申し込みはお近くの木次牛乳販売店か、木次乳業へ

●別途送料880円(税込)を申し受けます。*北海道・沖縄は別途1,650円(税込)を頂戴いたします。●消費税について/商品は8%(軽減税率対象)、送料は10%です。●製品のパッケージデザイン等、予告なく変更することがあります。

※冷蔵(冷蔵)冷凍(冷凍)は、発送形態です。

モーモータイズだけのオリジナルセット

『菌活セット』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。

菌活セット

- 木次プレーンヨーグルト 400g×1
- きすきヨーグルト 90g×4
- 美楽 90g×4

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 万が一の災害に備え、寝る時に〇〇〇〇〇に置きたい、懐中電灯・スリッパ・軍手などの防災グッズ。
- ② 中国古代の二大詩人といえば、李白と?
- ③ 1961年から10年間にわたり製作された、加山雄三主演の青春映画『〇〇〇〇〇〇シリーズ』。
- ④ 「狭い道で車がすれ違う」という意味の、“〇〇う”。
- ⑥ 山形市で毎年5月に開催される『薬師祭〇〇〇〇』は、熊本市、大阪市のものとは並ぶ「日本三大〇〇〇〇」。
- ⑧ 将棋で、敵陣の三段め以内に入ると「龍馬」となる駒、“〇〇行”。
- ⑩ 「〇〇〇〇〇い」は、普通では考えられないような不思議で怪しいさま。
- ⑫ 「よっ〇〇〇〇て」は、大勢が一つのことに取り掛かる様子。
- ⑬ 今年5月に公開されたSF特撮映画、『〇〇・ウルトラマン』。
- ⑮ 「シャワーを〇〇る」

ヨコのカギ

- ① “〇〇〇アイテム”は、絶対に必要なもののこと。
- ② 出雲そばで、三段に重ねた丸い漆器に入れて供される、“〇〇〇そば”。
- ⑤ 学校で、その日の授業が終わったあとの時間のこと。
- ⑦ 中国・桂林にのみ自生するウリ科の植物、“〇〇ンカ”。
- 乾燥し精製することで砂糖の300倍~400倍の甘みに!
- ⑨ ピアガーデンの定番、ビールに〇〇豆。
- ⑪ 一定の目標を達成しようという意欲・意識のこと。
- ⑭ 大規模地震が来ても建物が倒壊、損壊しないよう、補強すること。
- ⑮ その昔、お酒を飲める大衆向けの店は、店先に“〇〇〇うちん”を出していた。
- ⑯ “歪”、なんと読む?
- ⑰ 鮎の内臓を塩辛にした珍味。

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 モーモータイズ No.7係 宛に送ってください。

※応募のめ切りは2022年8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く、お願いいたします。

- ご応募いただいた個人情報は、厳重に管理します。
- ご応募いただいたハガキに添えてくださったお言葉、ご意見などをモーモータイズに掲載させていただくことがあります。(掲載の可否を伺うため、弊社からご連絡させていただくことがあります。予めご了承ください)

2022-No.5の答えは

カ シ ワ モ チ 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。

