

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



雲出づる国の、梅酒ラテ

梅酒を冷たいミルクで割ってラテにすると、とても美味しいことをご存じですか？おすすめは梅酒と牛乳を1:1で割ったもの。お好みでシロップを加えると飲みやすくなります。この夏、美味しい梅酒と木次パステライズ牛乳で試してみませんか。



おすすめの梅酒

出雲地方に伝わる『八岐大蛇神話』では、スサノオノミコトがヤマタノオロチに酒を飲ませ、酔っ払ったところを退治したと伝えられており、出雲地方は神話の時代から日本酒と深い縁があります。

梅酒といえば、6月頃収穫した梅の実を氷砂糖を入れたホワイトリカーに漬け込み自家製の梅酒を作る方も多いのですが、弊社がおすすめる梅酒は、梅を出雲の地酒に漬け込んで造られた、富士酒造さんの『雲の梅酒』です。島根県産の梅の実を、地元の日酒ツウに人気の銘柄『出雲富士』に漬け込み、甜菜糖の氷砂糖が使われています。芳醇な香りに、上品ですっきりした甘さに仕上がった、「雲出づる国」、出雲の梅酒です。

☆『雲の梅酒』は出雲地区限定販売。出雲市内のスーパーや酒販、土産物店などで購入できます。出雲へお越しの際は、ぜひ手にとってみてください。



富士酒造

島根県出雲市今市町1403

富士酒造は、1939年に^{まきね}出雲市で創業した酒造会社。機械化が進んだ今の時代にも“木槽搾り”で一滴一滴酒を搾るなど、出雲杜氏の伝統技術を尊重した妥協しない酒造りをおこなっていらっしゃいます。代表銘柄の『出雲富士』は、食事と合わせて飲みやすい綺麗な飲み口が特徴です。写真の『出雲富士 純米吟醸赤ラベル』は、JR西日本『トワイライトエクスプレス瑞風』にも採用されました。

お問合せは、富士酒造さんへ。

TEL.0853-21-1510 <https://izumofuji.com>



(2) アーナル

鳥根県出雲市にあるラウンジカフェ『アルナーズ』さんは、通りから見えない大人の隠れ家的なお店です。『山地酪農牛乳』『きすき平地飼い卵』『プロボローネ』をお使いくださっています。代表取締役・石飛 真さんにお話を伺いました。

「また来たい」と思っていただけで、心を尽くしています。

お客さまに寛いでいただく場所としてスタート

『ARNAGE』は、2008年4月にカフェとしてオープンしました。お客さまに、大きな窓から庭の植栽を眺めながらコーヒーやケーキを召し上がっていただき、ゆっくり寛いでもらいたいとの思いで、店内にはテーブルと椅子だけを置き、飲み物と取り寄せたケーキをお出しするシンプルなカフェでした。

私はもともと、高級ホテルを訪れるのが好きだったので、そういうホテルの雰囲気やサービスなど、心地良いと感じた部分をカフェにとり入れながら、調度品と食器などのトータルコーディネートにも徐々にこだわようになっていきました。

オープン数年後に食事メニューを始めた頃から、口コミでたくさんのお客さまがお越しくださるようになり、お客さまが増えるごとにメニューを増やし、食材にも強くこだわようになりました。

今も料理を進化させながら、心地よい場所をお客さまに提供するよう心がけています」



↑コーヒーカップはオープン時から、ノリタケの“フランク・ロイド・ライト・コレクション”

美味しいと思った食材を最高の状態で提供

『ARNAGE』は、寛いでいただく場所としてつくったので、今でも自分たちが素晴らしいと感じた食材を、最高の状態で召し上がっていただき、それがお客さまの楽しみに繋がれば良いと思っています。

例えば今の季節は真イカが旬を迎えています。当店では地元の海で一本釣りしてその場で締めた、この上なく新鮮な真イカを漁師さんに持ってきてもらって使っています。

また、トマトは、甘み・酸味のバランスが良く濃厚な味わいの“アメラトマト”や、皮が薄く高糖度でフルーティーな岡山産“やまとまと”などの高級トマトを取り寄せて使っています。

『フルーツマトとモッツアレチーズの Pasta』

“やまとまと”と“アメラトマト”の2種類の高級トマトを楽しむ贅沢なパスタ。てっぺんから木次乳業の『プロボローネチーズ』がトロ〜リとかかっています。(やまとまと↓)



☆メニューは日ごと、季節ごとに変わります。Instagramでチェックしてくださいね♪



完全自家製の“カスタードアップルパイ” ↑

他にも鳥根県産万葉牛の中でも特に評価が高い“谷口万葉牛”や、イタリア産エクストラバージンオリーブオイルなど、私たちが美味しいと思ったものを食材に使っています。(谷口万葉牛→)

また、その食材をどう料理に生かすか、どうやったら最高の美味しさを引き出せるかを常に考えて調理しています。

さらに、ローストビーフは注文があつてから切り分けるなど、どの料理も最高の状態でお客さまにお出ししています。お客さまに『また来たい』と思っていただけで、心を尽くして料理をお作りしています」



木次乳業の製品をお使いくださる理由

「当店の『自家製プリン』は、私が好きだった母の手作りプリンを再現してグレードアップしたもので、低温のオーブンで1時間かけてゆっくりと焼き上げるなど、時間と手間をかけて丁寧に作ったカスタードプリンです。『自家製プリン』には“山地酪農牛乳”と“きすき平地飼い卵”を使っています。

“山地酪農牛乳”は私たちもいつも飲んでいますが、美味しさが別格だと感じています。

“きすき平地飼い卵”は黄身に卵独特の臭みがなく、黄身の色が薄くて鶏が食べる餌による着色がないこともよくわかり、安心な食材として使うことができます。

素晴らしい牛乳や卵を使って作った『自家製プリン』はお客様のリピート率がとても高い、人気のメニューです。

“山地酪農牛乳”はスイーツだけでなく、ほうじ茶ラテや抹茶ラテなどのラテ系のドリンクや、フレンチトーストにも使っているの、ぜひ召し上がってみてください」



自家製プリン

素材の味をより一層引き立たせるため時間をかけて焼き上げた固めのプリン。



フレンチトースト

前日から仕込むため、予約だのためのメニュー。詳しくはアルナーズさんへお問合せください。




特製ほうじ茶ラテ

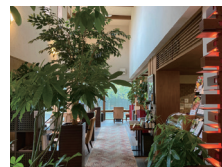
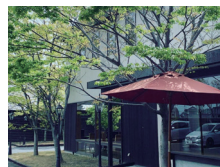
バニラアイス添えミルクと高級ほうじ茶の贅沢な味と香り。

Lounge Cafe & Garage ARNAGE

鳥根県出雲市中野美保南2丁目1-16 TEL.0853-21-3590

営業時間/9:30~17:00 定休日/水曜日

 arnage458



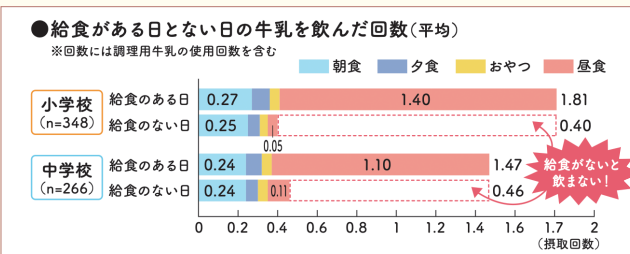
給食がない日も子どもに牛乳を!

見直したい休日の栄養バランス

学校が休みで給食のない日は、子どもたちが摂る栄養は偏りがちです。特に気をつけたいのがカルシウムの不足と、塩分や糖、脂肪分の摂りすぎです。牛乳や乳製品を上手に取り入れて、給食がない日の栄養バランスを整えましょう。



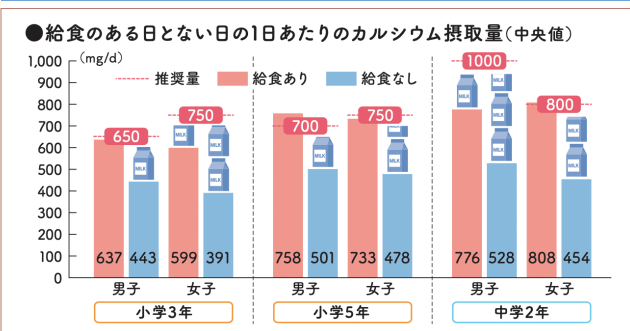
「給食がない日」の家庭では牛乳が飲まれていません!



小中学生を対象にした調査によると、学校給食のある日とない日では、牛乳の摂取回数におよそ1回の差があります。普段の給食で飲んでいる牛乳が、家庭の給食ではほとんど飲まれていないことがわかります。

グラフ: 亀ヶ谷昭子ら 栄養教諭食育研究会誌第4号(2020),P.15-24より作成

「給食のない日」の子どもは牛乳1~2本分のカルシウム不足!



給食のある日とない日のカルシウム摂取量を比較すると、「給食のない日」は推奨量に対しておよそ200~470mgも不足しています。牛乳200ml(カルシウム約227mg)の1~2本分を意識して摂る必要があります。

グラフ: Public Health Nutrition: 20(9),1523-1533より作成

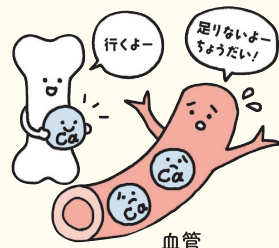
骨以外にもこんなに!カルシウムの働き

カルシウムが骨や歯の材料になることはよく知られていますが、それ以外にも多くの役割を果たしていることが近年の研究でわかってきました。健康な毎日に欠かせない栄養素として、あらためて価値を見直したいですね。



カルシウム不足が続くとどうなる?

カルシウムは血液中にも一定の濃度で存在し、さまざまな生命活動を支えています。不足が続くと血管壁などにカルシウムが沈着し、高血圧や動脈硬化、糖尿病といった生活習慣病の原因になるほか、細胞機能が低下して老化現象を招くことがわかっています。



お風呂に浸かって、コーラ飲んで、カレーを食べて。最高のスパイス体験を。

『食べるお風呂』に、木次パステライズ牛乳が参加

雲南市にあるスパイス商品メーカー『出雲SPICE LAB.』さんが、7月8日(金)~10日(日)、東京・高円寺にある銭湯『小杉湯』さんと、小杉湯さんとのコラボ企画「食べるお風呂」を開催されました。「食べるお風呂」は、「スパイスの効いたカレー、日本人が大好きなごはん、スパイスコーラの、絶対おいしい組合せをお風呂の中でも、お風呂を出た後も楽しもう」というもの。

お風呂の中では、「クラフトコーラの湯」、割れて出荷できなかった自家栽培米「プリンセスサリーの湯」、種用に保存されていた「ウコンの湯」を楽しむことができました。

小杉湯 [@kosugiyu](https://twitter.com/kosugiyu) [kosugiyu_sento](https://www.instagram.com/kosugiyu_sento)



また、お風呂を出た後には、隣接するシェアスペース『小杉湯となり』の「出雲スパイスラボ食堂」で、「湯上がりスパイスチキンカレー」と「クラフトコーララッシー」を楽しむことができました。



クラフトコーララッシーには、『出雲SPICE LAB.』さんのクラフトコーラに合わせ、木次パステライズ牛乳をお使いいただきました。



出雲SPICE LAB.
<https://spicelab.thebase.in>
[izumo_spicelab](https://www.instagram.com/izumo_spicelab)

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
- 黒胡椒ゴータ 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

冷蔵

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)

賞味・消費期限一覧

チーズセット

- イズモ・ラ・ルーージュ 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
- 黒胡椒ゴータ 賞味期限:4ヵ月

きすきの詰合せ

- 木次バスチャライズ牛乳 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(ピン) 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。

きすきの詰合せ

冷蔵

Aセット

4,100円(税込4,428円)

- 木次バスチャライズ牛乳 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



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(ピン) 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



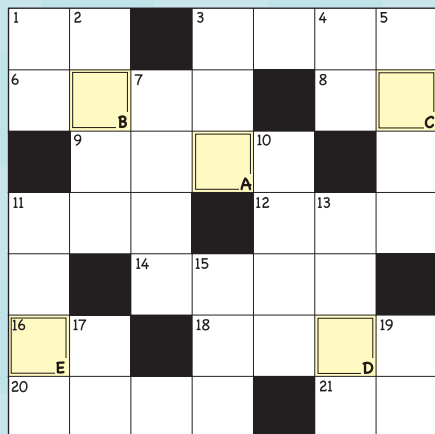
お申し込みはお近くの木次牛乳販売店か、木次乳業へ

●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・冷蔵商品は、発送形態です。

モーモータイズだけの
オリジナルセット

『木次牛乳飲み比べセット』が当たるクロスワードパズル



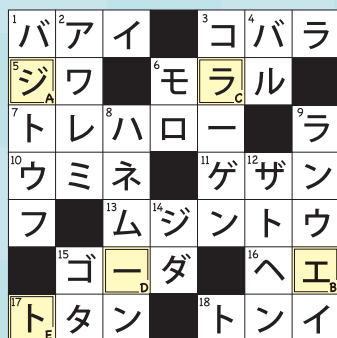
A B C D E

マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

木次牛乳 飲み比べセット



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 身近にいる虫を丹念に調べ書かれた、〇〇ーブルの『昆虫記』。
- ② 熱帯産のニシキヘビや伝説上のオロチなど、大きな蛇を指す言葉。
- ③ ピラフなどの米飯の上にベシャメルソースをかけ、オープンで焼いた料理。
- ④ 今年は1等・前後賞合わせて7億円!!「サマージャンボ〇〇」。
- ⑤ ようかん、ういろう、すはまなど、切り分けて食べる細長い和菓子のこと。
- ⑦ 食べ過ぎると、胃が〇〇〇〇。
- ⑩ 地球の赤道に直角に交差するように両極を結ぶ大円。
- ⑪ 昨年、シリーズ4作目が公開されたキアヌ・リーブス主演のSFアクション映画、『〇〇〇〇クス』。
- ⑬ ジョギング、エアロビクス、サイクリングは、“有酸素〇〇〇〇”。
- ⑮ 秋田を代表する漬物、“〇〇〇がっこ”。
- ⑰ 「ものすごい」を意味する山口弁。
- ⑲ 第101代内閣総理大臣、『〇〇田文雄』。

ヨコのカギ

- ① 風にゆられて「チリンチリン～」と鳴る、日本の夏の風物詩、“〇〇鈴”。
- ③ 〇〇〇〇に紛れて逃げ出す。
- ⑥ 沖縄伝統の蒸留酒。
- ⑧ 地球の活動で生み出された美しい自然、生命とのつながりを楽しむことができる、“〇〇パーク”。
- ⑨ 水泳のクロールで使う、足で水を蹴るキック法。
- ⑪ 「ころんで泥〇〇〇になった」
- ⑫ 広島、島根を流れる一級河川、“〇〇〇川”。
- ⑭ 一気に涙があふれてしまう、“〇〇〇〇崩壊”。
- ⑯ “ウーマン・〇〇”は、1960年代後半からアメリカを中心とした先進諸国で盛んになった女性解放運動。
- ⑰ 角度を測る文房具。
- ⑲ 陶芸の修行は、“〇〇〇〇3年、ろくろ10年”と言われているらしい。
- ⑳ うなぎを食べる風習がある“土用の〇〇の日”。

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.8係 宛に送ってください。

※応募のめ切りは2022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しないよう、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.6の答えは

A ジ B エ C ラ D ー E ト 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。