

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



弊社のバターを使った

木次バタークッキー、新発売



【杜の滴】木次バタークッキー

弊社の『木次バター』を使ったバタークッキーが、『株式会社 杜の滴』から新発売。木次バターがたっぷり使われており、豊かなミルクの香りに、ホロっと解ける優しい口どけ感が楽しめます。砂糖の代わりに和三盆糖を使うことで、コクがありながらスツキリとした味わいに仕上がっています。

弊社オンラインショップで販売しています。

木次バタークッキー

内容量 80g **680円(税込)**

ご購入は木次乳業オンラインショップで

<https://kisuki-milk.ocnk.net>



木次バター

大切に育てられた牛さんのお乳から作りました。豊かな風味、やさしい味わいの、無塩バターです。

お近くの木次牛乳販売店が小売店、弊社オンラインショップなどでお求めいただけます。



(2) タイムズ

広島県広島市南区にある『Kururu』さんは、ロールケーキ専門店。ロールケーキに入れるカスタードクリームやプリンなどに『山地酪農牛乳』をお使いくださっています。『Kururu』オーナーパティシエの谷本 淳さんにお話を伺いました。

原材料にこだわりながら、 親しみやすいロールケーキを。

 @kururu



谷本 淳さん

ロールケーキ専門店を始めた理由

「私は広島出身です。地元の農業高校でパンやクッキーを作る授業に面白さを感じたことから、東京の製菓専門学校に進学し、お菓子作りを学びました。卒業後は東京で就職し、洋菓子店やパン店で修行を重ねました。



2007年、28歳の時に広島へ戻り、その年の12月に妻と2人でロールケーキ専門店『Kururu』をオープンしました。

当店がたくさんあるスイーツの中でロールケーキに特化したのは、ちょうどその頃、東京などでロールケーキがブームになりつつあって世の中では洒落たロールケーキが作られるようになり、その多岐にわたるバリエーションに魅力を感じたこと、ロールケーキはカジュアルで親しみやすく、子供から大人までおやつとして食べていただけたらと考えたからです。

オープンして半年経った頃、広島ローカルのテレビ番組『ひろしま満点ママ』の、「グルメコンシェルジュ50人が選ぶロールケーキが一番おいしいお店ランキング」で1位に選んでいただきました。ロールケーキブームもあってその後は一気にお客様が増え、たくさんの方に当店のロールケーキを召し上がっていただくようになりました。

ロールケーキのバリエーションはオープン当初、プレーン、いちご、ショコラ、フルーツ、抹茶、バナナなどの7種類でしたが、現在は100種類ぐらゐ。使う原材料の旬や年中行事などによって種類を入れ替えながら、常に12~13種類をショーケースに並べています。

近年は、お客様のご要望が多いプリンやシュウクリーム、焼き菓子も作り始めました」



幸せのKururuプリン
昨年10月新発売。山地酪農牛乳がたくさん使われています。

今後はフルーツなどを混ぜた“なめらかプリン”を発売したいの思いがあり、試作を重ねているそうです。

こだわりの原材料を使ったロールケーキ

「当店のロールケーキは、オープンの時から変わらず、フワフワだけど、しっとりしっかりした食感を大切にしています。そのため、食感の決め手となるスポンジ生地とクリーム類の材料は吟味を重ね、納得できるものだけを使っています。スポンジ生地には地元産こだわり有精卵、カスタードクリームにはその卵と木次乳業の『山地酪農牛乳』を使っています。『山地酪農牛乳』はあっさりして飲みやすいのに“ミルク感”がすごいと感じています。

そのまま飲んでも美味しいのですが、味に嫌味がないので卵との相性がとても良く、山地酪農牛乳をカスタードクリームに使うと、大変美味しいカスタードクリームになります。

ロールケーキに巻き込む果物などの農産物もできるだけ地元産のものを使いたいと考えており、広島県産レモンを使った“レモンロール”や広島県庄原市産コシヒカリを使った“おこげロール”、広島県庄原市にある『ひばごんファーム』の苺を使った“フルーツロール”などがあります。

現在、一時のロールケーキブームは落ち着き、広島に数軒あったロールケーキ専門店の噂もほとんど聞かなくなりましたが、当店はブームに左右されることなく、これまで同様、原材料にこだわりながら、親しみやすいロールケーキを作っていきたいと思っています」



↑おこげロール
広島県庄原市産コシヒカリを使った米粉のロールケーキ。てっぺんをバーナーで炙ってキャラメリゼ。カリカリの食感に仕上がっています。

フルーツロール

生クリームとカスタードクリーム、Wのクリームと、4種類の瑞々しいフルーツを巻き込んであります。



長い、50cmのデコレーションロールケーキ。華やかなので、結婚式の2次会や同窓会など、主にパーティーに使われています。デコレーション担当は奥様の真由美さん。



広島レモンロール

木次牛乳を入れたメレンゲ生地、広島産レモンで作った甘酸っぱいクリームをかけた爽やかなロールケーキです。



季節のロールケーキ

秋になるとマロンロール、パンプキンロールが登場！パンプキンロールはちょっぴりシナモンが効いています。



まるごと桃

種を抜いた桃にカスタードクリームを詰め、タルトに乗せてあります。桃の季節の限定品。



ロールケーキの店 Kururu

広島県広島市南区皆実町6丁目18-29-1F TEL.082-254-8734
[月・火・木・金]10:00~19:30 [土・日]10:00~19:00 定休日/水曜日
お取り寄せは、『おこデパ』で <https://item.rakuten.co.jp/okodepa/>



おすすめのストレス発散法

コロナ禍による制限が長期にわたっています。

コロナ禍では、「仕事はなるべくテレワークで」「食事は4人以下で」「食べている時は会話をしない」など、してはいけないことがたくさんあり、このことによってストレスや不安を感じる方もいらっしゃるようですが、様々な制限はもう少し続きそうです。

もう限界!という方に、私がおすすめるストレス発散法があります。

それは、農業をやってみることです。

空の下、土に触れ草花の香りに囲まれておこなう農作業には癒しの効果があります。

また、野菜が育っていくことは日々の喜びになります。

さらに、人は自分のために何かをするよりも、誰かのために良いことをした方が、幸福感を得られます。野菜を育て、「私が育てた野菜です」と、誰かにプレゼントしてみるのも良いと思います。

農業はあらゆる面で素晴らしいということを、日々、私は実感しています。

木次乳業有限会社 相談役 佐藤 貞之



農作業の合間に木次牛乳!

道の駅で 🌶️ うんなんスパイスフェア 🌶️



木次乳業のある雲南市はスパイスのまち。『道の駅 さくらの里きすき』では、毎年恒例の『うんなんスパイスフェア』が開催されており、雲南市のスパイス製品が勢揃いしています。今年は弊社のミルクを使ったソフトクリームにスパイスをかけた『スパイスミルクソフト』が新登場!「クラフトコーラ」と「山椒オリーブオイル」の2種類のフレーバーが楽しめます。『スパイスミルクソフト』は、道の駅内『Yショップ』で購入できます。『Yショップ』には雲南市産唐辛子“オロチの爪”を使った『ヤマタノオロチーズ』をはじめとした弊社製品も揃っています♪

『うんなんスパイスフェア』は10月中旬まで。



道の駅 さくらの里きすき

54

雲南市木次町大字山方1134-31

TEL.0854-40-0540

Open[スパイスフェア会場]: 9:00~18:00

Yショップ、産直市、レストランでも開催されています。

[f](#) @道の駅さくらの里きすき



肌を元気に、代謝も改善 たんぱく質 + 食物繊維

『さつまいものモンブラン風』

さつまいもはビタミンCや食物繊維が豊富な食材。
牛乳を加えることで、腸をきれいにするはたらきがアップ!

材料(4人分)

- さつまいも …大1本
- 牛乳 …250ml
- 水 …100ml
- 砂糖 …大さじ2
- バニラエッセンス …少々
- 生クリーム …大さじ1
- ビスケット …8枚
- ココアパウダー …適宜

☆作り方☆

- ① さつまいもは皮をむき、輪切りにして、牛乳、水、砂糖といっしょに鍋に入れ、弱火で煮る。やわらかくなったら、火からおろしてフォークなどでつぶし、万能こし器でこす。あら熱がとれたら、バニラエッセンスと生クリームを加える。
- ② 絞り出し袋に入れて、ビスケットの上に絞り出す。生地が硬くて絞り出しにくい場合は、牛乳を加えて調節。お好みで、ココアパウダーをふる。

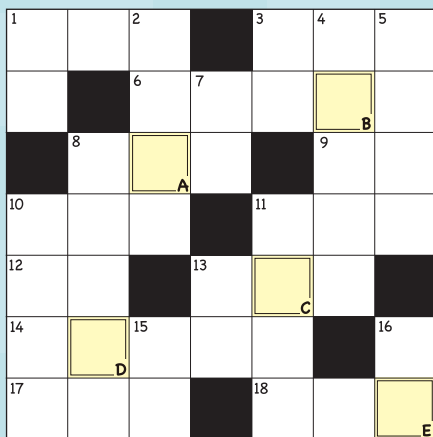


エネルギー	203kcal
たんぱく質	3.4g
脂質	5.0g
炭水化物	36.2g
カルシウム	124mg

(栄養成分 1人分)

出典 一般社団法人 Jミルク Japan Dairy Association (J-milk)

『カマンベール・イズモ&黒胡椒ゴータ』が当たるクロスワードパズル



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

カマンベール・イズモ&黒胡椒ゴータ



タテのカギ

- ① 茶道で炉にくべるものは?
- ② ことわざ、「○○○○虫も好き好き」。
- ③ 『○○九郎』は、ヤクルトスワローズのマスコットキャラクター。
- ④ 都心と臨海副都心をつないでいる新交通システムの名。
- ⑤ 為末 大さんは、400m○○○○の日本記録保持者です。
- ⑦ 人体に必要なミネラルで、主に食塩の形で摂取される、「ナト○○ム」。
- ⑧ 忘れた時に備えて書き留めておくノート。
- ⑩ ラクダの毛織物の色が由来になった色。
- ⑪ 日本の「シイラ」はハワイでもポピュラーな白身魚だが、ハワイでは何と呼ばれている?
- ⑬ 魚は○○で酸素を取り込み、プランクトンをこし取って食べます。
- ⑮ 『カラマーゾフの兄弟』の作者、「○○トエフスキー」。
- ⑯ “ガバオライス”“パッタイ”“トムヤムクン”は、何料理?

ヨコのカギ

- ① 中国語のメニュー名は“古老肉”。日本でのメニュー名は?
- ③ 横綱を先導する力士を「○○○○らい」と呼びます。
- ⑥ 食事を注文すると、自宅で受け取りができる、○○○○サービス。
- ⑧ 鼻の内部の呼び名。
- ⑨ 端のとがったところを外側から見た場合は「○○」、内側から見た場合は「すみ」。
- ⑩ 大航海時代の幕開けを象徴する、アフリカ大陸南端の岬、「○○○峰」。
- ⑪ 日本人として初めてスペースシャトル計画に加わった宇宙飛行士、『毛利 ○○○』。
- ⑫ 愛知県の最高峰、「ち○○す山」。
- ⑬ 2021年産ミカンの収穫量、1位は和歌山県、2位は○○○県。
- ⑭ 『風と共に去りぬ』『哀愁』『君の名は』などの、恋愛を主なテーマとしたドラマのジャンルは?
- ⑰ ベルギー、オランダ、ルクセンブルクの、“ベネ○○○三国”。
- ⑱ 一生懸命仕事をするを、何に汗すると言う?

正解者の中から抽選で3名様に
プレゼント!



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.10係 宛に送ってください。

※応募のめ切りは2022年11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いう、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.8の答えは

A **B** **C** **D** **E**
ア **ワ** **オ** **ド** **リ** 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。