



2020年 No.10

モ〜モ〜タイムズ

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>



木次チーズが主役のピZZAは
いかがですか?

写真提供：奥出雲葡萄園

奥出雲葡萄園のクアトロフォルマッジ

イタリア語で「4種のチーズ」という意味の、チーズが主役のピZZA『クアトロフォルマッジ』が、奥出雲葡萄園『庭カフェ』メニューに、昨年秋から登場しています。

奥出雲葡萄園の『クアトロフォルマッジ』には、弊社のチーズ：プロボローネ、イズモ・ラ・ルージュ、カマンベール・イズモ、モツアレラチーズがたっぷり使われており、チーズの糸を引くような伸びと深いコク、豊かな香りが特徴です。生地には島根県安来市産の小麦が使われており、全体として濃厚だけどやさしい味に仕上がっています。注文を受けてから1枚1枚焼き上げるので、アツアツをお召し上がりいただけます。(ヤケドに注意!)

チーズ好きの方、弊社チーズを使ったピZZAを試したい方に、おすすめメニューです。

クアトロフォルマッジ 1枚 2,200円(税込)
(テイクアウト) 1枚 2,150円(税込)



奥出雲葡萄園の『庭カフェ』は屋外のカフェのため、例年12月初旬で年内の営業を終了します。再開は翌年3月末頃の予定です。詳しいお問合せは奥出雲葡萄園へ TEL0854-42-3480 HP <http://www.okuizumo.com/>

(2) **モモタイムズ**

今年5月、鳥取県米子市にオープンした焼き菓子専門店『ハレルヤ焼き菓子店』。小さなお店にホームメイドの焼き菓子と、オーナーが好きな雑貨が所狭しと並んでいます。オーナーの門脇 真弓 さんにお話を伺いました。

『ハレルヤ焼き菓子店』さんが きすき平地飼い卵をお使いくださる理由。

ハレルヤ焼き菓子店のオーナーの門脇 真弓さんは島根県安来市出身。2人のお子さんが巣立ってから焼き菓子店を開業されました。門脇さんは、お菓子を作るのも食べるのも大好きな子供だったそうです。結婚してからは2人のお子さんのためにお菓子を作るようになり、お子さんが小さい頃にはママ友にクッキーを焼いてプレゼントしたり、いろいろな焼き菓子をバザーに出したりと、焼き菓子が生活の中の重要な位置を占めていたそうです。お子さんたちに手がかからなくなってからは、長く給食センターで働いていましたが、「このまま定年を迎えていいのかな？」と考えるようになり、一生続けられる仕事として何かのお店を持ちたいと、漠然と考えるようになりました。趣味としてお菓子を焼いていましたが、お菓子でお店を始めることなど、考えたこともなかったそうです。

2年前のある日、クッキー専門店でも成功した30代のシングルマザーを扱ったドキュメンタリー番組がテレビで放送され、その番組を見て、「今は女性1人で店を持ち、クッキーだけで食べていけるのか」と驚き、「今の時代なら私にもお菓子屋さんができるかもしれない」と、焼き菓子店を開業することを決意されました。

資金も少なかったので小さな店舗を借り、自分で壁を塗るなど、ほとんどお金をかけずにリフォームされ、今年5月にかわいい焼き菓子の店をオープンされました。



白を基調とした明るい店内。お菓子と一緒に店の雰囲気も楽しめるよう、季節や行事ごとに飾り付けを変えるそう。

質問① 木次乳業製品をお使いくださる理由は？

「私は子供の頃にプリン・ア・ラ・モードが大好きだったので、プリンには特別な思いがあり、この店を始めたときから、いつかは理想のプリンを作りたいと思っていました。プリンを作るにあたり、とにかくおいしい卵を使いたいと考えていました。そこで、友人でもある牛乳販売店さんに相談したところ、木次乳業の卵と牛乳を紹介されました。木次乳業の牛乳は有名で子供の頃から知っていましたが、卵は初めて。取り寄せて卵を割ってみると、殻の固さと白身の弾力に驚きました。プリンを焼くと卵と牛乳のコクが黒糖を使うことで引き立ち、納得のいくもの



門脇 真弓 さん

が焼けたので、木次乳業の卵と牛乳を使うことにしました。このプリンを、たくさんの人に食べていただきたいと思っています」

質問② アイシングクッキーがたくさん並んでいますが、何か思いがありますか？

「当店のお菓子は、誕生日や母の日などに気持ちを伝えるプレゼントとしてお使いくださる方が多くいらっしゃいます。当店は贈る人と贈られる人の心の架け橋になる焼き菓子店でありたいと考えており、贈る側の気持ちを表現するアイテムとしてアイシングクッキーを作っています。感謝の気持ちや、ごめんね、仲良くなりたい、など、言葉で伝えにくい気持ちをお菓子に託していただくといいと思います。他に、かわいいアイシングクッキーもたくさん並べています」



アイシングクッキーは、クッキーにカラフルな色のお砂糖や卵白で字や絵をデコレーションしたものです。



↑子豚のアイシングクッキー
↓ブルーベリースコーン



質問③ 今後は、どんなことをしたいですか？

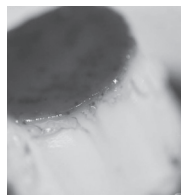
「今はクッキーを目当てにご来店くださるお客様が多く、クッキー中心の品揃えですが、フルーツやスパイスなどを使ったパウンドケーキ、スコーンなどを日替わりで焼き、いろいろな種類のお菓子を並べ、お客様にワクワクしていただけるようなお店作りをしていけたらと考えています」

オーナーのおすすめ 『ハレルヤプリン』

『きすき平地飼い卵』と『木次パスタライズ牛乳』を使い、固めに焼き上げたカスタードプリン。卵の黄身の色が本来の自然な色であることに加え、白砂糖ではなく沖縄産黒糖を使うことで、カフェ・オ・レ色に仕上がっています。コクのある、ママの味です。

1個 350円(税別)

★ 不定期販売につきインスタでチェックするか、ハレルヤ洋菓子店へお電話でお問合せください ★



人気商品のため
予約がおすすめ

ハレルヤ焼き菓子店

住所 / 鳥取県米子市東福原6丁目2-37 TEL / 090-5698-4284
営業時間 / 10:00~18:00 E-mail / hallelujah.yakigashi@gmail.com
定休日 / 火曜日、第1・第3水曜日 @hallelujah_yakigashi



木次乳業社員食堂『おまかせや』の秋

季節の野菜をおいしく、たくさん食べられることで社員に人気の『おまかせや』。春に新入社員が田植えした稲が収穫を終え、炊き立ての新米として社員に提供を始めました。『おまかせや』は、新型コロナウイルス感染防止対策をおこないながら、食事の提供を続けています。



『おまかせや』で1番好きなメニューは「鶏手羽元と大根、ゆで卵の煮込み」です。おいしく野菜が食べられ、体に良いなーと実感しながら、毎日いただいています。

『おまかせや』調理担当：星野 晴己です。新型コロナウイルス対策でバイキング式をやめ、ご飯と味噌汁を手渡しするようになったほか、戸棚や席を頻繁に消毒するようになり、大忙しです。



9月14日のメニュー

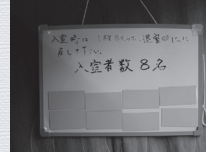


ブラウンスイスハンバーグのシチュー
レタスとハムのサラダ
ピーマンとナスの味噌炒め
平地飼い卵のゆで卵
きんぴらコンニャク
大根とキノコとワカメの味噌汁
玄米ごはん または 白ごはん

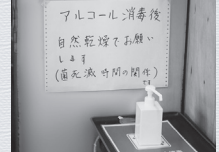
おまかせやの新型コロナウイルス対策



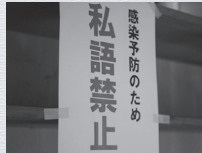
生野菜は提供する直前に洗って盛り付けます。作り置きはしません。



入室者の上限は8名。順番待ちにならないよう各部署で調整します。



入室の際は手をアルコール消毒。消毒後は自然乾燥をお願いします。(菌死滅 時間閉鎖)



入室後の私語は禁止しています。仕事の話もNG!



調理場と食堂は透明ビニールで仕切っています。



食事する席はパーティションで区切り、ひと席あけて座ります。

簡単にできる、『おまかせや』秋のrecipe 旬ごぼうの甘辛揚げ by Harumi Hoshino

社員に人気のメニューですが、1人3切れほどしか付けてあげられません。

「おかわりある?」「もうない。ごめんね」という会話をするメニューです。皆さんはいっぱい食べてくださいね。(星野)

作り方

- ① ごぼうは皮を剥き、5mm厚の斜め切りにし、水にさらしてアクを抜いておきます。
- ② 鍋に餡の材料を入れ、ひと煮立ちさせておきます。
- ③ 天ぷら粉を水で溶いた衣を①に付け、180度に熱した油で3~4分揚げます。
- ④ ②に③を入れ、餡を絡めたらでき上がり。

材料[4人分]

● ごぼう	2本
● 天ぷら粉 (市販)	適量
● 揚げ油	適量
● 餡	
● しょうゆ	大さじ3
● 砂糖	大さじ3
● 白ごま	適量



★ 一度に揚げると、ごぼう同士がくっつくので、箸で軽くほぐしながら揚げると良いと思います。

眠っているタオルをご提供ください。

酪農場では朝晩に搾乳が行なわれます。搾乳の前には必ず牛の乳頭をタオルを使ってきれいに拭きますが、1頭の牛に1枚のタオルを使い、使い終わったタオルは洗濯・消毒され、繰り返し使われます。牧場には10〜70頭もの搾乳牛が飼育されており、1日2回搾乳が行なわれるので、タオルはすぐにボロボロになってしまいます。

そこで、皆様をお願いします。家に眠っているタオルがありましたら、ご提供いただけませんか。いただいたタオルは木次乳業が責任を持って取りまとめ、弊社牛乳を搾乳して下さっている牧場へ届けます。

送付先: 〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2

木次乳業有限会社 TEL.(0854)42-0445

※新型コロナ対策により弊社直売所を閉じていますので、郵送か宅配便で送っていただきますようお願いいたします。恐れ入りますが、送料はご負担ください。



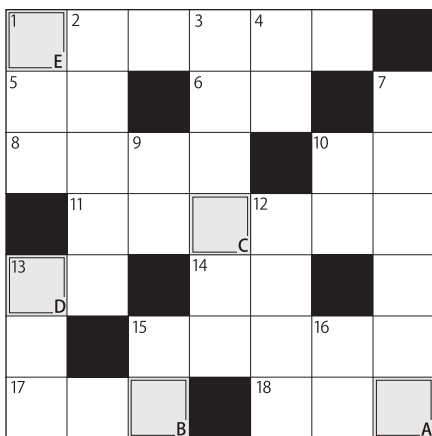
『パンにあう、アイス大賞』に VANAGAバニラがノミネートされました。

冷凍パンメーカー『株式会社スタイルブレッド』がおこなうPan& Award(パンド アワード)『パンにあう、アイス大賞』に、弊社のスーパープレミアムアイスクリームVANAGAバニラがノミネートされました。

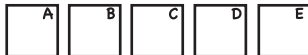
イタリアのシチリア地方には、ふわふわしたほんのり甘いブリオッシュにアイス(ジェラート)をたっぷり挟むという楽しみ方があるのだそうです。この度、パンドアワードスタッフの皆さんがブリオッシュにあうアイスを探し求めて実食し、ノミネート12点を選出され、その中に弊社のVANAGAバニラも選んでいただきました。

審査結果はスタイルブレッドのホームページ上で発表。スタイルブレッド Pan& Award(パンドアワード)HP <https://stylebread.com/pand-award/>

『豆腐工房 [しろうさぎ] の豆乳』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。

豆腐工房 [しろうさぎ] の豆乳 125ml×18個

- 特長 地場大豆(島根県産)を使用
- 消泡剤不使用
- 大豆を蒸さずに豆乳を搾る、生搾り製法

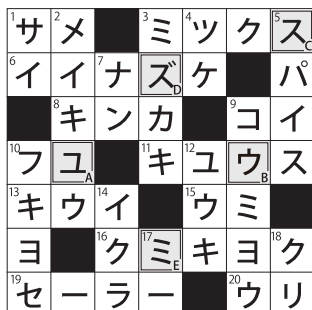
タテのカギ

- ① 食用として流通するマグロは5種類。クロ、インド、メバチ、ビンナガと、何?
- ② 登山者に最も人気がある日本アルプスの山。
- ③ ぶいっつものように幕が開き〜『喝采』を歌った天才と言われた歌手は?
- ④ 京都や日光の名物で、大豆が原料の加工食品といえば?
- ⑦ 「○○○○○○!」のフレーズでお馴染みの、アントニオ猪木。
- ⑨ 先頃放送された、男性医師と女性看護師のラブコメディ・ドラマの略称、“恋○○”。
- ⑩ “○○ミルク”は、牛乳を煮詰めて約2倍に濃縮したもの。無糖練乳。
- ⑫ “泣き上戸”“笑い上戸”って、何のこと?
- ⑬ 苦労や悩みの原因を、“○○○の種”って言うよね。
- ⑮ イベリコ豚の好物は、○○グリ。
- ⑯ 氷河期の生き残りと言われる“○○鳥”。地球温暖化で絶滅が心配されています。

ヨコのカギ

- ① 用語の注釈や補足説明を本文の枠外に表記するもの。
- ⑤ 近年ペットとして人気の、“○○ねずみ”
- ⑥ “○○ター”は、ネットの中などに登場する自分自身の分身。
- ⑧ マラカス、木琴、カステネットなど、打つ、こする、振るなどして音を出す楽器の総称。
- ⑩ ○○結びで有名な、『出雲大社』。
- ⑪ 馬を乗りこなす腕前。
- ⑬ 勉強量の不足を補うため徹夜で勉強する、“一夜○○”。
- ⑭ 4000人の織田信長軍と2万5千人の今川義元軍の合戦、『○○狭間の戦い』。
- ⑮ 日本の洋食文化を豊かにしたのは、ハンバーグやシチューに使われる褐色の何ソース?
- ⑰ 稲庭○○○、讃岐○○○、伊勢○○○。
- ⑱ オリンピック期間中に会場に灯される火のこと。

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 モーモータイムズ No.10係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2020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く、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。

2020-No.8の答えは

ユウズミ 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。



豆腐工房 [しろうさぎ] の豆乳