



2021年 No.11

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>



体と心を温める秋のメニュー！

社員食堂『おまかせや』、10月18日(月)の献立



社員食堂の米を賄う弊社の田んぼの稲刈りが終わったので、木次乳業の社員食堂『おまかせや』では新米を提供し始めました。10月18日のおかずは、シチュー鍋に木次パステライズ牛乳をドーンと1パック使った『クリームシチュー』がメイン。それに副菜4品と味噌汁、デザートのみかんでした。副菜は、今が旬のキノコを使った『キノコとピーマンのバターしょうゆ炒め』、畑でたくさん採れたなすびを使った『なすびの焼肉のタレ』、きすきプレーンヨーグルトに甘さが乗った柿を入れた『キウイと胡桃のヨーグルトサラダ』、いつも畑にあるニラを使った『ニラの卵炒め』。いつもは玄米ごはんが定番ですが、シチューとカレーの時は白ごはん。この日はツヤツヤの白ごはんが炊かれました。シチューがあるのに味噌汁も作るのは、味噌汁を毎日、必ず食べたい社員がいるからです。

『おまかせや』月・木・金曜日担当の三加茂 真由美は、『おまかせや』歴3年。朝7時に入社し、畑の野菜の収穫から仕事が始まります。就職した頃は手際が悪く、料理が食事の時間に間に合わなくて先輩に泣きついたこともあったそうですが、今では懐かしい思い出。社員に美味しく食べてもらいながら健康を守るメニューを作ろうと、日々頑張っています。



サラダには社員の健康を願ってクルミをトッピング。クルミには栄養がたくさん詰まっており、生活習慣病予防や睡眠の質の向上、アンチエイジングなどに効果的です。

(2) フェリススイーツ

スイーツを通して〈うんなんの美味しい!〉を届けたい。

『アオイトリ』は、2021年3月に新しくオープンしたワッフルを中心としたスイーツのお店で、松江自動車道 三刀屋木次I.Cを降りてすぐという便利な場所にあります。地元食材を使ったスイーツを手作りし、テイクアウトで販売されています。マネージャーの神吉 有香莉さんにお話を伺いました。



マネージャー 神吉 有香莉さん パティシエ 福間 霞美さん

『アオイトリ』さんが木次牛乳をお使いくださる理由。

スイーツのお店を始めたきっかけは？

「雲南市は、広島から島根への玄関口にあたり、県外からたくさんの方が来てくださいます。しかし、県外から来られた若い世代の方の中には『島根に来たー』と感じるおやつや、友人に渡すような気軽なお土産が少ないと感じている人がたくさんいらっしゃいました。

そこで、洋菓子専門店よりカジュアルで、素材にこだわったスイーツのお店があったらいいというのが、地元で暮らす私たち若い世代の思いでした。

また、雲南市は豊かな自然に囲まれた^{やまあい}山間の有機農業が盛んな町なので、安心・安全で、しかも美味しい地元の農産物をスイーツにできたらとの思いもありました。

この2つの思いから、地元素材を積極的に使ったカジュアルなスイーツの店『アオイトリ』をオープンしました。まずは、地元の方に寄り添うような、愛されるお菓子屋さんを目指しながら、県外のお客様にも〈うんなんの美味しい〉をお届けできたらと思っています」



おやつワッフル(プレーン)(上)と、おやつワッフル(プレーン)の朝食のイメージ

どんなワッフルを作っていますか？

『アオイトリ』のメインをワッフルにしたのは、ワッフルが幅広い世代の方に好んで食べていただけて、持ち歩きができるスイーツだからです。

ワッフル生地には、木次牛乳をはじめ、卵、はちみつ、米粉などに地元産のものを使用しています。小麦粉に加え米粉を使うことで、小麦粉だけでは出せないサクリもっちりな食感に仕上げています。

当店には2種類のワッフルがあり、1つはワッフルにいろいろな種類のクリームを挟んだ、冷たい『ワッフルサンド』。もう1つは焼き立てワッフルにいろいろなフレーバーのチョコをつけた、焼き立ての『おやつワッフル』です。当店のお菓子はすべて一から手作りしており、保存料などの添加物を使用していません。地元素材にこだわ

り作っているのです、〈うんなんの美味しい〉をしっかりと味わっていただくことができます。

当店はテイクアウト専門店なのでお店



「コトリエット」の芝生の公園

で食べていただくことはできないのですが、車の中で食べていただいたり、隣接するフードモール『コトリエット』の公園で、ピクニックのような感じで食べていただくのもおすすめです。

ワッフルだけでなく、他にも地元農産物を原材料に使ったスイーツもご用意しています。特に、木次牛乳とうんなんたまごを使った『うんなんシュークリーム』『うんなんプリン』は人気で、両方とも早い時間に売り切れてしまいます。また、これからの季節は、木次牛乳を使った温かい飲み物を提供したいと思っています」



うんなんシュークリーム 1個 120円(税込)



うんなんぷりん 1個 200円(税込)

木次乳業の乳製品をお使いくださる理由は？

「木次乳業が地元メーカーということもありますが、とにかく製品の味が美味しいので使っています。牛乳はコクがあるのにゴクゴク飲めるあっさりした飲み口で、加熱してもそのままでも、どんなスイーツに使っても、主張し過ぎず、それでいてしっかりと牛乳の美味しさが残っているところが素晴らしいと思います。また、プレーンヨーグルトは、ワッフルサンドの手作りの練乳クリームに隠し味で入れていますが、水を切ったヨーグルトを加えることで、爽やかな練乳クリームになっています。爽やかさを出すのは木次乳業さんのヨーグルトだからできるのだなと感じています」

アオイトリの『ワッフル』

ワッフルサンドは、カスタード、きずきみるく、さくら、緑茶の4種類
おやつワッフルは、プレーン、チョコ、ホワイト、ストロベリー の4種類

1個 200円(税込)〜



ワッフルサンド



おやつワッフル



↑↑写真はハーフサイズ
←ギフト用セットもあります。



felice sweets アオイトリ

島根県雲南市三刀屋町三刀屋73-5 『みしまや』雲南三刀屋店内
<https://felice-compagno.jimdo.com/aoitori/>
OPEN 10:00~18:00 TEL (0854) 45-5260

Facebook: @aoitori.felice2021 Instagram: @felice.aoitri





道の駅『おろちの里』

山地酪農牛乳を使った『フルーツミルクジュレ』が大人気!

道の駅『おろちの里』は、国道314号沿い、尾原ダムのダム湖“さくらおろち湖”の湖畔に建つ道の駅です。インフォメーションコーナー、特産物直売所、田舎料理バイキングのレストランの設備があります。

特産物直売所では、地元産の安心・安全な採れたて野菜や加工品が販売されており、一角のスペースで販売されている『フルーツミルクジュレ』(菓子工房 Seventh Heaven)が今、注目を集めています。

『フルーツミルクジュレ』は、ミルクプリンの層とフルーツジュレの層の、2層仕立ての色味の美しいスイーツです。フルーツジュレは季節の果物が、ミルクプリンには山地酪農牛乳が、それぞれ使われています。

「ミルクプリンにはいろいろな牛乳を試しましたが、山地酪農牛乳で作ったものが最高に美味しい」と、『菓子工房 Seventh Heaven』さんは話していらっしゃいました。上層のジュレは季節ごとに果物が変わり、現在販売中のいちじくは第三弾。出雲市多伎町産の有機いちじくがワイン煮にしてジュレに使われています。

第1弾は雲南市産の桃のジュレ、第2弾は雲南市産のシャインマスカットのジュレで、いずれも大好評でした。気になる第4弾は、柑橘類のジュレを試作中とのことです。

ミルクプリンとジュレの2層の異なる美味しさと食感、彩を楽しむ『フルーツミルクジュレ』は、道の駅『おろちの里』でのみ購入できます。



道の駅『おろちの里』

<http://www.michinoeki-orochinosato.com/>
TEL (0854) 48-9062



有機いちじくを使ったジュレ

山地酪農牛乳を使ったミルクプリン



Facebook: @道の駅おろちの里
Instagram: @michinoeki_orochinosato
フルーツミルクジュレ(いちじく) 1個 420円(税込)



来季に向けて田んぼの管理しています。

弊社の田んぼでは、稲刈りが終わるとすぐに来年の田植えに向けての準備を始めます。10月18・19日は、ダンブ2台分の真砂土を田んぼに入れました。作業をしたのは、去年から田んぼの管理をしてくださってる景山等さんです。景山さんは「田んぼが深くなり過ぎると耕運機や田植え機が土にはまってしまい動きにくくなります。真砂土を入れたことで、来年はスムーズに田植えができるようになると思います」と話していました。今年は様々な事情で中止となった「手植えによる田植え研修」。来年は開催したいと思っています。

社員食堂『おまかせや』三加茂の手料理 チーズからあげ

2人の息子のためによく作っていた料理です。息子たちは40歳と38歳になり別に暮らしていますが、実家に帰ってくるたびに「何が食べたい？」と聞くと、2人共この料理をリクエストします。(三加茂)



作り方

- ① 鶏肉は大きめの一口大に切っておきます。
- ② ボウルに③を混ぜ、①を入れてもみ込み、15分ほどおいて味を染み込ませます。
- ③ ②に小麦粉をまぶします。
- ④ 180°Cに熱した揚げ油で、③を揚げます。
- ⑤ 市販のホワイトソースの素を規定量の⑥で溶き、ホワイトソースを作ります。
- ⑥ 耐熱の皿に④を盛り付け、上から⑤をかけ、その上にスライスしたプロボローネチーズを乗せます。
- ⑦ 電子レンジに⑥を入れ、様子を見ながら加熱します。チーズがトロリと溶けたらできあがり。

材料[2人分]

- 鶏もも肉 200g
- ③ 酒 大さじ1
- ③ 醤油 大さじ1
- ③ コチュジャン お好みで
- 片栗粉 適量
- ホワイトソース(市販・粉末) 適量
- ⑥ 木次バスタライズ牛乳 規定量
- プロボローネチーズ 適量
- 揚げ油 適量



Kisuki Winter Gift

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？

お申し込みはお近くの木次牛乳販売店が、木次乳業へ

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
- プロボローネ 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)

きすきの詰合せ (冷蔵)

Aセット 4,100円(税込4,428円)



Bセット 3,500円(税込3,780円)

VANAGA バナガ (冷凍)

ブラックオリーブ&バニラ 2,800円(税込3,024円)

- 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 4,800円(税込5,184円)

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

8個入 3,300円(税込3,564円) 5個入 2,100円(税込2,268円)

プリン・ヨーグルト・ノンホモセット 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

(冷蔵)

みるくジャムセット 1,700円(税込1,836円)

- ブラウンスイスみるくジャム 70g×2
- ブラウンスイスみるくジャム(ココア)70g×1

(常温)

ミルクのプリン・ヨーグルトセット 1,500円(税込1,620円) (冷蔵)

- 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
- 黒胡椒ゴダ 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:7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(ビン) 賞味期限:10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

ミルクのプリン・ヨーグルトセット

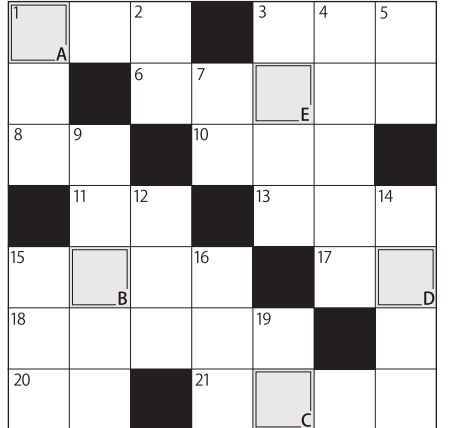
- 木次ミルクのプリン 賞味期限:10日
- きすきヨーグルト 賞味期限:15日

※ 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。

「産|地|直|送」商品はすべて産地より直送!! <http://www.kisuki-milk.co.jp>
 記載商品の他にも多種多数、取り揃えております。お気軽にお問合せください。TEL (0854) 42-0445 FAX (0854) 42-0400
 ●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。
 ●商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) (冷凍) (常温) は、発送形態です。

『正月準備!もちそばセット』が当たる クロスワードパズル



クイズのこたえ

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。

- タテのカギ**
- ① 水分率が多い順に、釜揚げ○○○、○○○干し、チリメンジャコ。
 - ② 「○○つぶち」は、もはや一歩も後には引けない窮地。
 - ③ 鉢を持ち食物を乞うて歩く、仏僧の修行。
 - ④ 相撲で、中入り後に幕内の全力士が土俵上に並び、正面に向かい四股を踏むこと。
 - ⑤ 「○○食」は、家の外の飲食店で食事をとること。
 - ⑦ 刺身を醤油ベースのタレに漬け込み白ごはんに乗った、「○○丼」。
 - ⑨ 広島県出身の3人組テクノポップユニット。
 - ⑫ 滑稽な格好や言動で人を楽しませる「○○師」。ピエロとも呼ぶ。
 - ⑭ おならが臭いと言われている動物。
 - ⑮ 外国映画を観る時は、吹替派?○○○派?
 - ⑯ 合計7点の『ひまわり』を描いた、有名な画家といえば?
 - ⑰ 足の“つま先”を英語で言うと?

- ヨコのカギ**
- ① 「お前百までわしゃ九十九まで 共に○○○の生えるまで」
 - ③ 日が暮れて薄暗くなることを、「○○○れる」って言うよね。
 - ⑥ 猫などの動物が、舌やつめなどを使って毛並みを整えること。
 - ⑧ シナモン、クミン、ナツメグは、「○○イス」です。
 - ⑩ 直感的にそれらしいと感じられる様子。「障子の外に人の○○○がした」
 - ⑪ 『○○記』は、天平年間までに編纂された地方別に風土・文化などを記した書物。『出雲国○○記』。
 - ⑬ 立体的なものに力を加えて、平らな形に変えること。
 - ⑮ ♪盗んだバイクで走り出す 行き先も解らぬまま〜尾崎豊の『○○○○の夜』。
 - ⑰ 懐かしい昭和の風景?「こたつで○○○」。
 - ⑱ 食料品や日用品などを商う店が集まっている場所。“スーパー○○○○○”“サンデー○○○○○”
 - ⑲ 井戸で水を○○。
 - ⑳ 木次乳業のシンボル牧場「日登牧場」は、「○○○○」で牛を飼育しています。

ご贈答にもおすすめです。

仁多もち&出雲そばセット

冬季限定 (常温)

- 仁多杵つきもち 430g×2
- 出雲そば320g(2食)×2(つゆ付)

2,500円(税込2,700円)

- 仁多杵つきもち 賞味期限:90日間
- 出雲そば 賞味期限:90日間

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.11係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2021年12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ち、お願いいたします。

- ご応募いただいた個人情報、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ム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)

2021-No.9の答えは

A サ B フ C ア D イ E ア

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。

