

# MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報をお届けします。



## 極上のホットチョコレートで、あったまる♡

ホットチョコレートを飲むと、ポカポカが長く続くのをご存知ですか？  
チョコレートに含まれるカカオポリフェノールには血管拡張作用があり、血流が改善されることで体の温かさが長続きします。牛乳にお好みのチョコレートを入れ、温めるだけのホットチョコレート。この冬、極上のチョコレートと木次パステライズ牛乳で試してみませんか。



写真は、La chocolaterie NANAIROさんで、木次牛乳を使ったショコラショー(ホットチョコレート)を特別に作っていただいたものです。

### おすすめのチョコレート

チョコレートの原料であるカカオに含まれる“カカオポリフェノール”には抗酸化作用があり、血管拡張作用の他、動脈硬化の予防など、優れた健康効果があると言われています。チョコレートの健康効果を期待するならば、カカオ含有率70%以上の高カカオチョコレートがおすすめです。

『ラ ショコラトリ ナナイロ』さんの『ショコラショー』はホットチョコレート用に作られた製品で、粒状にした高カカオチョコレートが瓶詰めされています。

ホットチョコレートの作り方は簡単。鍋に冷たい牛乳とお好みの量の『ショコラショー』を入れて温めるだけ。泡立て器でかき混ぜながら沸騰しない程度に温めるのがコツです。お好みでお砂糖や蜂蜜、スパイスを入れても美味しいですよ。お話を聞かせてくださった、『ラ ショコラトリ ナナイロ』代表の西森 亜矢さん↑↑



### La chocolaterie NANAIRO

島根県出雲市に工房を構える『ラ ショコラトリ ナナイロ』さんは、カカオ豆の買い付けからチョコレートバーにするまでの全工程を自社で手掛けるBEAN to BARチョコレート専門店。カカオ豆と砂糖だけのシンプルな材料で、カカオの味や香りを活かしながら、ひとつひとつ丁寧にチョコレートを作っています。

ひと口食べると、驚くほどの香りとコクが口の中に広がりますよ。

お問合せは、ラ ショコラトリ ナナイロさんへ。TEL.0853-25-7676

<https://chocolate-nanairo.com>

[la\\_chocolaterie\\_nanairo](https://www.instagram.com/la_chocolaterie_nanairo)



↑↑ダークチョコレート with シトラスミックス

☆『ショコラショー』のご購入は、『La chocolaterie NANAIRO』さんで。

## オールドゴダチーズについて



今年10月に開催された『Japan Cheese Awards (ジャパンチーズアワード) 2022』において、弊社のオールドゴダチーズが「非加熱圧搾/熟成4ヵ月以上」の部門で、最優秀部門賞・金賞を受賞しました。

オールドゴダチーズは、1年以上熟成させた長期熟成の大型ゴダチーズで、弊社が自信を持ってお届けする製品。良質な生乳と長期熟成が醸し出す芳醇な香りと濃厚な味を、お楽しみいただけるチーズです。

このコンクールで弊社のオールドゴダチーズが受賞したのは、2016年に続き2度目です。

東京でのコンクールに参加した、製造課チーズ室 川島 直幸に話を聞きました。

### コンクールにて

「各部門の審査結果がスクリーンに表示されると、受賞したチームからは“わーっ”と歓声が上がりますが、弊社からはチーズ室を代表して私一人が参加したので、静かに喜びを噛み締めました。

毎年、審査員に外国の方がいらっしゃるのですが、今年はゴダチーズの本場であるオランダの方もいらっしゃり、『本場の方が審査するから今年はダメだろうな』と思っていたのに受賞でき、本場でも認められた気がして、より一層うれしさが増しました」

### 今後の夢

「近年、コロナ禍でチーズイベントが行われず、お客様との距離が遠くなっていることを残念に思っています。お客様にチーズを食べていただきながら会話することはとても勉強になりますし、私たちチーズ職人のモチベーションにも繋がるので、来年はチーズイベントが復活したらいいなと思っています。

世界のチーズコンクールに出場し、世界でどのように評価されるのかを知りたいという夢もあります」

### オールドゴダチーズを作り始めた理由

「弊社のオールドゴダチーズは、販売が目的ではなく、スタッフの製造技術向上のために作り始めました。

オールドゴダチーズの製造には、攪拌の技術やスピードに高い技術が求められます。このチーズを作る技術があれば、他のチーズも高品質なものを作ることができます。

製造技術向上のために作り始めたオールドゴダチーズですが、製造したチーズの販売もしようということで、イベントなどの限られたところで販売するようになりました。そうしたところ、とても人気が高かったことから、弊社のオンラインショップでも販売するようになりました」

### 良い生乳あつてのオールドゴダチーズ

「良質なチーズを作るためには、まずは生乳が優れていなければなりません。生乳でチーズは決まると言ってもいいと思います。特にオールドゴダチーズは長期熟成のため、生乳の細菌に問題があると途中で熟成がうまくいかないなどの失敗もあり、生乳の品質がとて重要になります。今回の受賞により、弊社のチーズ作りの技術だけでなく、乳質の良さも証明されたと思っています。

まずは、品質の良い生乳を搾り続けるため日々努力されている酪農家さんに感謝したいと思います」

### 美味しい食べ方

「オールドゴダチーズは大変コクがあるので、そのまま召し上がっていただくのがおすすめ。ワインともとても合います。

味が強いので料理に使うには工夫が必要です。以前、イベントでオールドゴダのチーズリゾットが賞をいただきましたが、その時はシェフの工夫で大変美味しいリゾットになっていました」

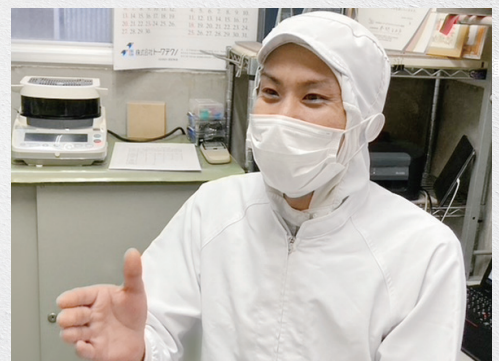


2010年に開催された地元イベント『米-1グランプリ』では、オールドゴダのチーズリゾットを出品。

### チーズ室 川島直幸(入社17年目)

「元々は大阪でスポーツインストラクターをしていましたが、家庭の事情で雲南市の実家へ帰ることになり、木次乳業に入社。チーズ室で働き始めました。

はじめはチーズのことも牛乳のこともよく知らなかったので、1から勉強しました。季節によって気温や湿度、生乳の条件が異なるため、チーズを作る際には乳酸菌を入れる時間を微妙にずらしたり温度を変えたりしながら、1年を通して同じ品質になるようにしており、チーズ作りは1年間が1回という感覚で行っています。15年ぐらい携わってやっと、安定して同じ品質のチーズを作る感覚を掴めたような気がしています。チーズ作りはむしろ楽しいけれどとても面白く、やり甲斐を感じています」



# 湯上がりにも次牛乳！！

木次牛乳販売機を置いてくださっている入浴施設をご紹介します。



## 湯の川温泉 ひかわ美人の湯

<http://www.mishimane.co.jp>  
島根県出雲市斐川町学頭3646-1  
TEL.0853-72-5526

旅行者に大変便利な、“出雲縁結び空港”近くにある温泉です。『湯の川温泉』の湯は天然の化粧水とも評されており、群馬県の『川中温泉』、和歌山県の『竜神温泉』と並び“日本三美人の湯”と言われています。『ひかわ美人の湯』は、広々とした露天風呂が魅力です。【日帰り入浴施設】

泉質:

ナトリウム・カルシウム-硫酸塩・塩化物泉



入浴料

大人(高校生以上)600円、65歳以上 400円  
小・中学生以上 400円、3歳以上 200円  
Open 10:00-21:30(最終受付21:00)  
不定休

## 佐白温泉 長者の湯

<http://www.chojyanoyu.jp>  
島根県仁多郡奥出雲町佐白223-5  
TEL.0854-54-0203

『佐白温泉』は出雲神話のふるさと・奥出雲にある、2011年に開湯した比較的新しい温泉です。泉質は高アルカリ単純温泉で、美肌効果・疲労回復に優れています。奥出雲の四季折々の風景をゆっくり楽しみながら入浴でき、地元の人にも愛されている温泉です。【日帰り入浴施設】

泉質:

アルカリ性単純温泉



入浴料

大人(中学生以上)500円、小学生 200円、  
乳幼児 無料  
Open 10:00-21:00(最終受付20:30)、  
定休日 毎月第2・第4火曜日

## 玉造温泉 玉造国際ホテル Rivage Choraku

<https://www.tamatsukurikokusai.com>  
島根県松江市玉湯町湯町148-2  
TEL.0852-62-0531

潤い成分を多く含んだ化粧水のようなお湯が特徴の『玉造温泉』。1300年前に記された『出雲国風土記』にも、その美肌効果が伝えられています。『玉造国際ホテル』は、日本一の大露天風呂で有名な『長楽園』の泉源から湯を引いており、宍道湖を眺めながら美肌の湯を楽しむことができます。

泉質:ナトリウム・カルシウム-硫酸塩・塩化物泉

@tamatsukurikokusaihotel



入浴料

大人(13歳以上)500円、小人(12歳以下):250円  
日帰り入浴利用時間  
月-土曜日 16:00-21:00、日曜日 12:00-21:00  
(最終受付 20:00)

## 「しまねがドラマになるなんて！」がブロンズ賞を受賞されました。

『さんいん中央テレビ(TSK)』で、2021年10月20日から12月22日まで放送されたテレビドラマ「しまねがドラマになるなんて!」。第3話の“今すぐKisuki”では、ドラマの中で弊社牛乳を採り上げていただきました。

そのドラマがこの11月、優れたクリエイティブを表彰する「2022 62nd ACC TOKYO CREATIVITY AWARDS」のマーケティング・エフェクティブネス部門で、ブロンズ賞を受賞されました。ドラマをまだご覧になっていない方は、YouTubeでご覧いただけます。

は、YouTubeでご覧いただけます。  
<https://tsk-tv.com/shimadora/>  
12月26日からは、続編となる「しまねがドラマになるなんて!リターンズ」が放送されます。ぜひ、ご覧ください。



温泉にある自販機の木次牛乳で高校生たちが乾杯するシーン

## お正月準備、OK?

『松江モリモリ奥出雲』には、奥出雲の産品が毎日入荷しています。鍋の日や冬至、クリスマス、年越しなど、冬の行事に必要なものを『松江モリモリ奥出雲』で探してみませんか? 味自慢の漬物も揃っていますよ。



毎週火曜日、20日・30日は、弊社乳製品がお得!  
毎週火曜日の『松江モリモリ奥出雲 乳製品の日』と、毎月20日・30日の『イオンお客様感謝デー』は木次乳業製品の特売日。詳しい情報は、『松江モリモリ奥出雲』のInstagramで。



MORIMORIOKUIZUMO



『モリモリ奥出雲』とは、“縁の下の力持ち”として弊社が23年前から取り組んでいる活動で、奥出雲(雲南市・奥出雲町・飯南町)の農家の皆さんの農産物や農産加工品、企業で作る製品を、イオン松江店内にある店舗で販売しています。この活動によって農業が元気になり、今70歳以上の人たちの野菜づくりの知恵や技術を、次世代に継承していくことができると考えています。

# Kisuki Winter 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** 4個入 5,200円(税込5,616円)

●イズモ・ラ・ルージュ 180g×1  
●カマンベール・イズモ 120g×1  
●プロボローネ 380g×1  
●黒胡椒ゴータ 180g×1

3個入 3,500円(税込3,780円)  
2個入 2,500円(税込2,700円)

●イズモ・ラ・ルージュ 180g×1  
●プロボローネ 190g×1

**VANAGA** バナガ 冷蔵  
12個入  
4,950円(税込5,346円)

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

8個入 3,400円(税込3,672円) 5個入 2,150円(税込2,322円)

**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  
●プロボローネ 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:7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

**プリン・ヨーグルト・ノンホモセット**  
●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

**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**  
4,200円(税込4,536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** 3,550円(税込3,834円)

**プリン・ヨーグルト・ノンホモセット** 冷蔵  
2,550円(税込2,754円)

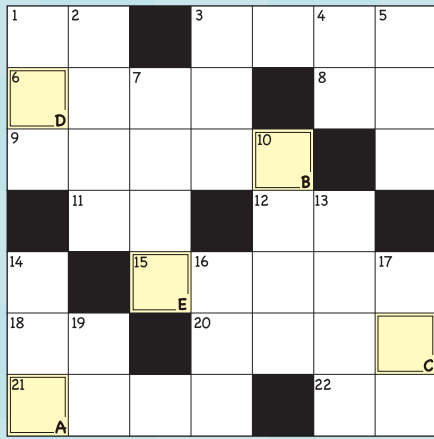
●ノンホモ牛乳(ピン) 900ml×1  
●牧場のカスタードプリン 100ml×4  
●きすきヨーグルト 90g×4

**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。

## 『チーズセット』が当たるクロスワードパズル



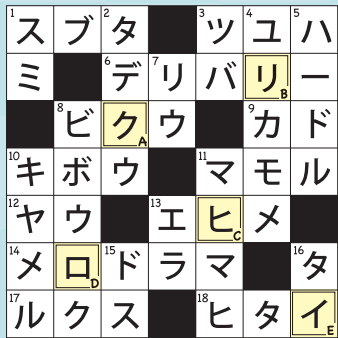
A B C D E

マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

**チーズセット**  
●イズモ・ラ・ルージュ180g×1  
●カマンベール・イズモ120g×1



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 奈良時代、地方の文化風土や地勢等を国ごとに編纂し、天皇に献上した報告書。
- ② コアラの主食。
- ③ -3℃付近の温度で食品を保存する、“○○○ャルフリージング”。
- ④ “世界4大スピリッツ”は、ジン、ウォッカ、テキーラと何?
- ⑤ 腕○○○して大掃除。
- ⑦ 留め具のない形状のプレスレット。
- ⑩ ワイナリーが日本一多いのは何県?
- ⑬ 紀伊半島から南の地域に広く分布する、かなり細長い形状が特徴的な具。
- ⑭ ニシンを干物にした、“○○○ニシン”。
- ⑯ 川での釣り餌のほか、農業では益虫として土壌改良のために利用される。
- ⑰ 口に入れた飲食物を咀嚼し、胃まで送り込む一連の動作。
- ⑱ 愛媛県はかつて、“○○の国”と呼ばれた。

### ヨコのカギ

- ① ♪寒い夜ほど星は鮮やかに光るね もうすぐ雪が降るよ僕らの住むこの街にも～三代目 J SOUL BROTHERS from EXILE TRIBEの、『○○物語』。
- ③ 360度見渡せる、大○○○○の絶景!
- ⑥ イギリスとフランスを隔てるイギリス海峡の最狭部、“○○○○海峡”。
- ⑧ けがれがなく純真なこと。
- ⑨ SLは、“蒸気○○○○○”のこと。
- ⑪ 文字を美しく見せるための手法、“カ○○ラフィー”。
- ⑫ 五右衛門風呂は、何を燃料にしてお湯を沸かす?
- ⑮ 阪神・淡路大震災犠牲者への鎮魂の意と、都市の復興・再生への夢と希望を託し毎年12月に行われる事業『神戸○○○○○』。今年はコロナで中止だそう。
- ⑰ 日本の外交を所管する行政機関、“○○務省”。
- ⑲ アメリカとカナダの国境線上にある五大湖の中で唯一、アメリカ国内にのみある、“○○○○湖”。
- ⑳ 『○○○○の舞台から飛び降りる』は、思い切って大きな決断をすること。
- ㉑ 近づきたいほど堂々として立派な、“○○ん”がある人。

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.12係 宛に送ってください。

※応募のめ切りは2023年1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ムズに掲載させていただきます(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.10の答えは

**A ク B リ C ヒ D ロ E イ** 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。

**フォンデュ・ド・カマンベール**  
カマンベール・イズモの上部の白いところを切りとり、器に乗せラップをかけて電子レンジ(600W)で30秒。1度取り出し、スプーンでチーズの中を混ぜ、再びラップをかけ電子レンジ(600W)で様子を見ながら30秒～1分加熱。ブラックペッパーを振り、バゲットや茹で野菜にからめて召し上がれ。