



2021年 No.4

ぼんぼりタイムズ

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>



木次乳業がある雲南市に

今年も桜が咲きました。

3月23日の斐伊川堤防の桜

雲南市木次町にある「日本さくら名所100選」の『斐伊川堤防桜並木』では、3月16日にソメイヨシノが開花しました。現在『雲南市さくらまつり』を開催中で、2kmにわたる桜のトンネルを通り抜けられるほか、日没後はぼんぼりが灯り夜桜が楽しめます。今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため『雲南市さくらまつり』のメインイベントは中止となりましたが、市内のお店では桜に因んだ商品を販売しています。

『斐伊川堤防桜並木』以外にも、雲南市には桜の名所が点在しており、それぞれの場所で桜を楽しむことができます。木次町の隣、三刀屋町では、4月中旬から下旬にかけて黄緑色の桜『御衣黄』が見頃を迎えます。



桜フェア開催中!!

国道54号の道の駅『さくらの里きずき』では、**うんなん桜フェア『SAKURA屋』**を、4月中旬まで開催中です。桜の塩漬け、桜酢、桜茶、桜うどん、桜ワイン、桜餅、桜染めなど、雲南市の桜に因んだ商品が大集合! 会場全体が桜色でとっても華やかです!! **木次乳業製品が揃っているほか、駅舎内ポプラでは、木次パスチャライズ牛乳を使ったソフトクリームも販売されています。**

ミルクソフト 400円(税込)

ミルクソフト+トッピング 各450円(税込)

- ★ 奥出雲の山蜜のトッピング
- ★ 山椒オリーブオイルのトッピング



(2) 『ベーカリーたろきち』

『ベーカリーたろきち』は2021年3月1日、JR西出雲駅近くにオープンしました。家族に愛されていた愛犬の名前を店名にし、地域の人に愛されるベーカリーを目指しています。『ベーカリーたろきち』オーナーの山根 正之さんにお話を伺いました。



山根 正之さん

奈美さん(奥様)

弘江さん(お母様)

ゆい
夕依ちゃん(長女)
1歳1カ月

『ベーカリーたろきち』さんが 木次パスタライズ牛乳をお使いくださる理由。



店内は、たろの犬
小屋をイメージし
たデザイン

オーナーの山根さんは以前、『たろ』という名の柴犬を飼っていました。子犬の頃に保健所の譲渡会で出会って家に連れて帰り、大切に育てた犬です。家を訪れる人に立ち上がってしっぽを振りながら「おいで、おいで」する姿が招き猫のようで、家族の中では、福を呼ぶ「招き犬」と認識されていたそうです。

山根さんは、ベーカリーをオープンする時には『たろ』を看板犬にしたいとの思いがあり、店名を『たろきち』に決めていच्छいしましたが、『たろ』

は店のオープンを待たず昨年19歳で亡くなりました。しかし、『たろ』は今、『ベーカリーたろきち』に福を招いてくれているとを感じるそうです。

パン職人になろうと思ったきっかけは？

「将来は食べ物に携わる仕事がしたいと、高校は出雲農林高校の食品科学科で学びました。在学中の自由課題では、“ハーブを使った体に良いパン”をテーマに、パン作りに取り組みました。ハーブの知識などまったくない中で試行錯誤しながらパンを焼いたところ、意外なことに先生から高評価をいただき、『もしかしたらパン職人に向いているのでは』と思い、広島製菓専門学校に進学してパン作りを学びました。

在学中にはフランスへ研修に行き、本場のパン作りを学びました。その時に食べたクロワッサンは本当においしくて、いつかこんなクロワッサンを焼きたいという目標を持ちました」

どんな風にパン作りを学びましたか？

「広島製菓専門学校を卒業後は、大阪のベーカリーに就職しました。その店では惣菜パンに入れる具材からサンドイッチに塗るマヨネーズまでみんな手造りで、将来はこの店のような手造りを中心とするベーカリーを持ちたいと考えるようになり、地元・出雲で店を持つことを目標に据えました。

その後、出雲へ帰り、いろいろなベーカリーで働き、それぞれの店で技術や段取りと共に、地域性やものの見方も学びました。夢を持つのはいいが、手造りにこだわりすぎると体がもたなくなるなど、貴重なアドバイスもいただきました」

どんなお店にしたいですか？

「この店の建設中に前を通る人から『このへんはパン屋さんがいないから楽しみにしている』という声をたくさんいただき、地域の方々のこの店への期待を感じました。子供さんやお母さん、おじいさんおばあさん、学生さん、働く皆さんなど、幅広い層の方々に愛されるベーカリーを目指し、馴染みのあるパンを中心に焼いていきたいと考えています。開店して間もないのですが、毎日たくさんのお客様がパンを買いにきてくださり、驚くと共に感謝しています。お客様の立場に立った店作りを考え、あんぱんなどはみんなが食べ切れる工夫として普通サイズと小さめサイズを作り、いろいろな種類のパンをお客様に味わっていただく工夫として多種類のパンが次々に焼き上がるようにしたり、パンの種類を日々増やしなから、お客様に喜ばれる仕掛けもしていきたいと思ひます」

木次牛乳を使おうと思った理由は？

「メインの商品である『たろきちパン』に入れるカスタードクリームには、風味の良いこだわりの牛乳を使いたいと考えていました。私の妻は木次町出身で木次牛乳のおいしさを知っており、初めから木次牛乳推しでした。実際にカスタードクリームをいろいろな牛乳で炊いてみましたが、木次パスタライズ牛乳を使ったものは『食べた瞬間には濃厚で、後味はすっきりしている』と、スタッフみんなの評価が高かったので、木次パスタライズ牛乳を使わせていただくことに決めました」↓↓↓



フルーツデニッシュ



野菜のピザパン



大ききの違うメロンパン



あんぱん

オーナーのおすすめ『たろきちパン』

木次パスタライズ牛乳を使い丁寧に炊き上げたカスタードクリーム入りのクリームパンです。眉毛と口周りの白いところには、メロンパンの生地が使われています。

1個 216円(税込)

購入はお1人さま1回3個まで



大人気!

ベーカリーたろきち

住所／島根県出雲市知井宮町1197-1 TEL／0853-31-9345
営業時間／【午前】10:00～12:00 【午後】15:00～17:00
定休日／水曜日、木曜日

パンがなくなり次第終了



@bakerytarokiti



桜の名所のオススメスイーツ

雲南市では桜の花が見頃を迎えています。お花見スポット周辺の、木次乳業製品をお使いいただいているスイーツをご紹介します。桜見物にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。桜についてのお問合せは、雲南市観光協会へ
TEL(0854)42-9770 <http://www.unnan-kankou.jp/>



① 菓子工房 たてたに

雲南市加茂町東谷88-2
TEL.0854-49-7020
Open 9:00~18:30
定休日/不定休



<http://user.kkm.ne.jp/tatetani/>

@tatetani

木次パステライズ牛乳を使った

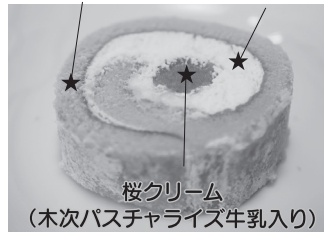
桜ロール

1本 600円(税別)

菓子工房たてたには、大政奉還より前の慶応元年創業の老舗菓子店です。地元食材にこだわったお菓子を製造・販売されており、スイーツから伝統の和菓子まで豊富な品揃えを誇ります。桜ロールは季節ごとに変わるロールケーキの1つで、桜の季節に登場します。色、香り、味で桜を楽しむことができます。[お日持ち:5日]

※全国へ発送可能。お問合せは、たてたにへ

桜の花入りスポンジ
(木次牛乳入り) 生クリーム



洋風桜餅「さくらクレープ」は、北海道十勝産小豆を餡に使用したこだわりの和洋菓子です。

② Bistrot aube

雲南市加茂町加茂中1300-1
TEL.0854-47-7459

Open ランチ11:30~14:00 デイナー18:00~22:00
<https://www.bistrot-aube.com/>

定休日/日曜日 @bistrotaube @bistrot.aube



木次パステライズ牛乳+木次バターを使った

チョコスフレ アフターデザート 220円(税込)

小麦粉を使わずメレンゲの力で膨らませた、ふわっふわでなめらかな食感に、やさしい味わいの『チョコスフレ』。オードリー・ヘプバーンが最愛の息子たちに作っていたレシピを現代風にアレンジしたものです。木次パステライズ牛乳と木次バターが使われています。

サービスランチやランチコース、ディナーコースのアフターデザートとして選べるほか、単品でもいただけます。[単品は440円(税込)]



地元食材を贅沢に使ったオーブの料理。多種類の野菜を巧みに採り入れています。コースは要予約。
オーブランチ 1,650円(税込)~
ランチコース 2,970円(税込)~
ディナーコース 3,630円(税込)~

③ Pâtisserie Fleur

雲南市三刀屋町下熊谷1780-2
TEL.0854-45-0034

Open 9:30~19:00
定休日/不定休



@fleur.shimane

@patisseriefleur

木次牛乳を使った

奥出雲プリン

250円(税込)

地元産新鮮素材を使った色鮮やかなケーキなど、手造りのスイーツが店内に所狭しと並ぶ洋菓子店、パティスリーフルール。創業当時から地元の人に愛され続けている定番商品・奥出雲プリンは、原材料には木次牛乳と地元産卵などが使われており、1つひとつ手造りされています。良い素材を使うことと、丁寧に卵を溶くことで生まれる極上のなめらさが特長で、年間約2万個も売られています。[お日持ち:3日]



プリンのほか、地元産フルーツを使った季節のタルトなどにも、木次牛乳が使われています。

お便り紹介♪

カマンベールチーズ等、チーズの保管の仕方を教えてください。いつも包んであったフィルムでぐちゃぐちゃとして箱に入れて冷蔵庫に入れてあります。(乾燥はダメ!と思っているので)きれいに保管する方法ってありますか?

岡山県笠岡市 K.M さま

前号では、カマンベール・イズモの保存方法をご紹介しました。今号はワックスで覆われたタイプのチーズの保存方法をご紹介します。



【イズモ・ラ・ルーージュやプロボローネチーズの保存方法】

これらのチーズは、ワックス(蠟)で覆われていますが、食べるときには、すべてのワックスを取り除きます。

半分に切ったチーズをワックスのついたまま保存している人もいますが、カビが生えやすくなるので、ワックスをすべて剥がすのが秘訣です。

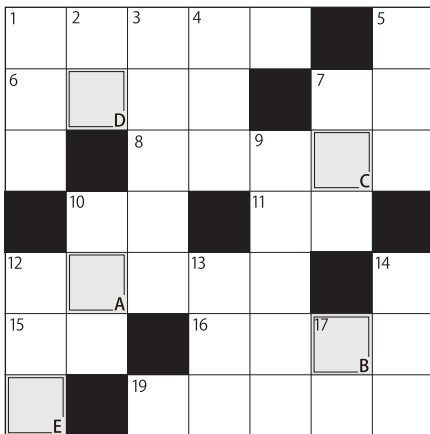
チーズの切り口をラップでピッタリ覆うようにして包みます。

また、カビが生えないようにするために、小さくたたんだキッチンペーパーにホワイトリカー(焼酎)を少し含ませ、チーズとともにタッパーに入れて冷蔵庫で保存します。

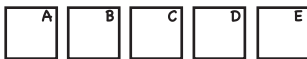
長期にわたって保存する場合は、ラップを1週間ごとに取り換えます。

また、チーズを切るときには、濡れたチーズナイフやまな板を使わないようにしてください。セミハードチーズは徐々に乾燥すると硬くなります。すりおろして粉チーズとして利用したり、薄く切って食べるのもよいでしょう。

『きすきピクニックセット』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。

木次ピクニックセット

【プロボローネ ピッコロ】内容量:100g×1

【木次ミルクのプリン】内容量:80g×4

【ブラウンスイスマーブルジャム】内容量:70g×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 互いに同じようなことを繰り返すだけで決着がつかないことを、何ごっこって言う?
- ② 地下に永久凍土が広がり、樹木が育たない荒野、“○○ドラ”。
- ③ 抜き足 差し足 ○○○○。
- ④ ♪流水とけて 春風吹いて ハマナス咲いて カモメもなくて~ダカーポが歌った『○○○岬』。
- ⑤ 卵に含まれる栄養素“○○○”は、脳を活性化させるらしい。
- ⑦ 一般的に、3ボックスで4ドアの車種をこう呼びます。
- ⑨ (。)と(。)の総称。
- ⑩ 結婚式準備で悩むものの一つ、披露宴でのゲストの○○○。
- ⑫ 時代劇『水戸黄門』で、黄門様が自称する職業の一つ、“○○○のちりめん問屋”。
- ⑬ 四角い部屋のすべての隅。
- ⑭ 色ムラのない均一な肌に見せる化粧品、“○○○ーション”。
- ⑰ “○○い”は、バランスの整った美しい形のこと。

ヨコのカギ

- ① 学問や技芸などの秘伝や奥義を、自分の子供の一人だけに伝える、「○○○○○伝」。
- ⑥ 肝臓で作られた胆汁を溜めておく働きをする臓器。
- ⑦ 春の七草の一つで、独特の強い香りや歯触りに特徴がある草は?
- ⑧ 沈香と並び有名な香木で、英語名は“サンダルウッド”。
- ⑩ 六大州の一つで、オーストラリア大陸やニュージーランドがある、“○○○ニア”。
- ⑪ 北宋の詩人が考案したとされる中国料理、“○○ポウロウ”。
- ⑫ 現在発売されているテレビの主流は、“○○○○○テレビ”。
- ⑬ 日本の地方公共団体である都道府県の首長といえ?
- ⑭ 南アメリカ原産の植物から作られる甘味料。
- ⑰ 一部にしか行なわれなかったものが広く認められ一般化することを、「○○○○○を得る」って言うよね。

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.4係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2021年5月15日です。(当日消印有効)

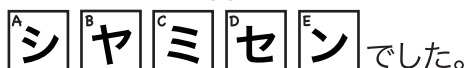
※正解者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※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。

2021-No.2の答えは



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。

プレゼントだけの
オリジナルセット

