



2021年 No.7

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>



木次乳業の社員食堂『おまかせや』

ミルク&たっぷり野菜で夏を乗り切ろう!



平地飼い卵入り野菜サラダ

バナナ

レタス入り味噌汁

ズッキーニとエリンギ
ベーコン炒め

ミルク入りそら豆カレー
P4にレシピを掲載しています。

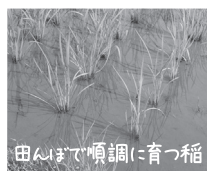
6月14日(月)のメニュー

夏に入り、自社畑でキュウリやトマト、ピーマン、ズッキーニなどの野菜が採れ始めたので、社員食堂『おまかせや』は夏野菜中心のメニューとなりました。6月14日(月)のメインメニューは『ミルク入りそら豆カレー』。自社畑にそら豆がたくさん実ったので、調理の三加茂が早朝から収穫し、一生懸命皮を剥いて下ごしらえしました。食堂はいつもは玄米ごはんですが、カレーの日は白米ごはんも用意します。「カレーは白米で食べたい!」と、ほとんどの社員が白米をチョイスしていました。野菜は自社畑で採れたもの以外に、配達員がお客様からいただいたり、弊社が運営する市民農園の借主が採れたものを持ってきてくださったりなど、いただいた野菜をありがたく使ったメニューが多いのも、『おまかせや』の特徴です。



『おまかせや』月・木・金曜担当の三加茂真由美です。3年前からおまかせやで調理をしています。若い頃はソフトボールに熱中していたので料理をしたことがなかったのですが、結婚を機にするようになり、今ではまさかの食堂のお母さん。常に献立のことを考える毎日、本やネットを参考にしながら、ヘルシーだけど美味しく、社員に喜ばれるメニューを研究しています。

『おまかせや』のメニューは、たくさんの種類の野菜がいろいろなおかげで上手に使われていて、ヘルシーで美味しいです。



(2) モーニングタイム

慶応元年(1865年)創業の老舗菓子店『菓子工房 たてたに』は、木次乳業と同じ雲南市にあります。150年以上にわたり地元の人に親しまれる和菓子を作り続け、今の社長の代から洋菓子も作り始められました。『菓子工房 たてたに』社長の坪内 肇さんにお話を伺いました。

『菓子工房 たてたに』さんが 木次パスタライズ牛乳をお使いくださる理由。

お菓子の世界に入ったきっかけは?

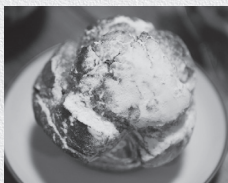
「家業が和菓子店だったので、子供の頃は毎朝、饅頭を蒸す香りで目覚めていました。和菓子に囲まれた生活だったので、両親は店を継げとはひとつも言いませんでしたが、自分では『いつか店を継ぐんだらうな』と、漠然と思っていました。

高校卒業までは地元で過ごし、東京の大学へ進学しました。大学2年生になった時に『店を継ぐための修行をしよう!』と思い立ち、アルバイト先を探しました。家は和菓子店でしたが、これからは洋菓子を売らないとダメだろうなどの思いと、せっかく東京で修行をするのだから当時いちばん洗練されていた六本木で修行をしたいとの思いから、六本木で探す決め、アルバイトを募集していた駅前の『ルcont』という洋菓子店に足を踏み入れました。

店内を見渡すと1個800円もするケーキが並んでいたり、スタッフがフランス語で電話をしていたり、違う世界に来たようで圧倒されましたが、『明日から来てください』と、あっさり採用していただきました。後で知ったのですが、『ルcont』はフランス人がオーナーのフランス菓子の有名店でした。そんな店に何も知らない大学生がいきなり行ってアルバイトで採用してもらえるなんて、本当にいい時代だったと思います」

どのような修行をされましたか?

『ルcont』では初めウェ이터をしていましたが、やがて厨房に入れてもらえるようになりました。お菓子の勉強をしておこなった私は、厨房の職人さんと友達になり、製菓専門学校の教科書をコピーさせてもらったりして基礎を勉強し、大学を卒業するとそのまま『ルcont』に就職しました。



↑↑↑東京の有名店で学んだ『シュークリーム』。生クリームとカスタードの、2種類のクリームが贅沢に詰められています。

そんなある日、厨房の先輩に、いつか故郷で家業を継ぐことを話したら、『ここで800円のケーキを学んで帰って田舎で売れるのか?』と指摘され、修行について考え直してみました。本場のフランス菓子は洋酒が効いた甘く濃厚な味。東京では売れていても、果たして地元・島根の人たちに好まれるのだろうか?と考えました。そして『ルcont』を辞め、日本人の口に合うケーキや焼き菓子を作る人気店などで修行を重ね、1989年に地元へ帰りました」



“和スイーツ”に力を入れる理由は?

「地元に戻ってからは、和菓子を祖母に教えてもらいながら、店に新しいオープンを入れて洋菓子を焼き始めました。やがて、修行してきた洋菓子と、老舗『たてたに』の和菓子をマッチさせることはできないか、と考えるようになり、和・洋菓子を作る傍ら、東京で学んだことを生かしたオリジナルの“和スイーツ”を作り始めました。その第1号が『さくらクレープ』で、今では当店の人気No.1。“和スイーツ”は、世代を問わず受け入れられることを実感しました」



↑↑↑『さくらクレープ』

生クリーム入の粒あんを柔らかいクレープ生地で包み、桜の葉を巻いた、たてたにオリジナルの和スイーツ。

木次牛乳をお使いくださる理由は?

「当店は創業以来、雲南市加茂町の街中^{まちなか}にあったのですが、私が帰郷して9年後の1998年に、国道54号沿いにある今の場所へ移転しました。新店舗はよく目立つ場所にあることもあって、地元だけでなく県外からもたくさんのお客様が来てくださるようになり、それに伴い原材料の消費量も増えました。牛乳は、店舗が街中^{まちなか}にあった頃には近くのスーパーで、その日の特売のものなどを購入していました。木次パスタライズ牛乳は東京から帰郷した時に飲み、喉越しが良くとても美味しいと感動したのですが、美味しくても高価な牛乳を店で使うには売上げが伴いませんでした。新店舗になってしばらくした頃に木次乳業の営業の方が飛び込みで店に来られ、定期的に配達して下さるとのことで、お願いすることにしました。以来、当店は牛乳を使うお菓子には木次牛乳だけを使っています」



坪内社長のおすすめ『マンゴープリン』

木次パスタライズ牛乳を使ったマンゴープリン。マンゴープリンの上には、ほんのり甘酸っぱいマンゴ어의果肉入りソースが贅沢に載っています。甘さ控えめの、夏らしい爽やかなデザートです。



1個 324円(税込)


季節限定商品
6月-9月

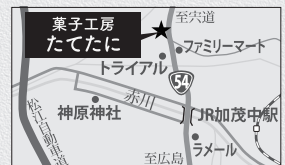
有限会社 菓子工房 たてたに

島根県雲南市加茂町東谷88-2 TEL/0854-49-7020

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

営業時間/9:00~18:30 定休日/不定休

 @tatetani



木次乳業の市民農園

生命の源は食べることにあり、誰もが食べないと生きていけません。農業に取り組んでみると、大変な努力をしないと食べ物はできないということがわかってきます。どんなに苦勞して作物を作っても、その年の気候によって豊作だったり不作だったり、様々なことがあります。

弊社では、農業のすばらしさ、お天道様・気候風土のありがたさがわかるよう、会社周辺の土地を利用して米・野菜を作る活動を行なっております。収穫した作物は社員食堂の食材になります。社内だけでなく、地域の多くの人に農業を体験してもらえよう、10年前から希望者に市民農園として土地をお貸しし、農業の輪を広げる活動も行なっております。



2014年から市民農園をお貸ししている多^{たくわ}久^{みつじ}和^わ 満^{みつ}次^じさん (70歳)にお話をお聞きました。

「私は、2010年に仕事の中の事故で両手首をほぼ切断した状態になってしまいました。お医者さんにくっつけていただき、術後は手がほとんど動かない状態でしたが、リハビリをするうち少しずつ動かせるようになりました。体がそういう状態だったので、リハビリのつもりで市民農園をお借りしました。最初はほんの小さな場所を借りてスコップで土を掘ったりしていたのですが、だんだん手に力が入るようになり、やがて雑草を抜くことができるようになって、いろいろな野菜を作れるまでになりました。この市民農園に助けてもらったと思っており、感謝の気持ちでいっぱいです。今は仕事を持ちながら空いた時間にせつせと農園に通い、リハビリを兼ねて作物を育てています。いつまでできるかわかりませんが体が相談しながら農作業を行ない、最後は土地をきれいに整えた状態で佐藤社長にお返ししたいと思っています。7年お借りしている間に、農園を借りている周りの人たちが高齢

でやめられたりしてメンバーが替わり、私が借りられる面積が徐々に広がりました。今は、生育に広い場所が必要なスイカやカボチャなどの作物にも挑戦していますが、やっと食べ頃になった作物がサルやタヌキに食べられてしまうこともしばしばあります。私は花が好きなので、いろいろな花も作って楽しんでます。もうすぐ芙蓉^{ふよう}が赤い花を咲かせるので、ワクワクしています」



Kisuki Summer 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か、木次乳業へ

<p>チーズセット (冷蔵)</p> <p>4個入 5,000円(税込5,400円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 ●黒胡椒ゴダー 180g×1 <p>3個入 3,500円(税込3,780円) 2個入 2,400円(税込2,592円)</p>	<p>VANAGA バナガ (冷凍)</p> <p>ブラックオリーブ&バニラ 2,800円(税込3,024円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●バニラ 120ml×2 ●ブラックオリーブ 120ml×3 ●オリーブオイル 10ml×3 <p>12個入 4,800円(税込5,184円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●バニラ 120ml×3 ●ストロベリー 120ml×3 ●抹茶あずき 120ml×2 ●ブルーベリー 120ml×2 ●ビターチョコ 120ml×2 	<p>ミルクのプリン・ヨーグルトセット (冷蔵)</p> <p>1,500円(税込1,620円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●木次ミルクのプリン 80g×5 ●きすきヨーグルト 90g×5
<p>きすきの詰合せ (冷蔵)</p> <p>Aセット 4,100円(税込4,428円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●木次バスチャライズ牛乳 500ml×1 ●木次ミルクコーヒー 500ml×1 ●イズモ・ラ・ルージュ 180g×1 ●ナチュラルスナッカー 70g×1 ●牧場のカスタードプリン 100ml×4 ●きすきヨーグルト 90g×4 ●木次バター(無塩) 150g×1 <p>Bセット 3,500円(税込3,780円)</p>	<p>プリン・ヨーグルト・ノンホモセット (冷蔵)</p> <p>2,500円(税込2,700円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 <p>みるくジャムセット (常温)</p> <p>1,700円(税込1,836円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 	<p>賞味・消費期限一覧</p> <p>チーズセット</p> <ul style="list-style-type: none"> ●イズモ・ラ・ルージュ 賞味期限:4か月 ●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か月 ●黒胡椒ゴダー 賞味期限:4か月 <p>きすきの詰合せ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●木次バスチャライズ牛乳 消費期限:6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か月 ●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 <p>プリン・ヨーグルト・ノンホモセット</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ノンホモ牛乳(ピン) 消費期限:7日間 ●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 <p>ミルクのプリン・ヨーグルトセット</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 <p>※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。</p>

「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。

簡単にできる、『おまかせや』夏のrecipe **ミルク入りそら豆カレー** by Mayumi Mikamo

おまかせやでは、社員に人気のカレーを栄養価を考えながらいろいろアレンジしています。
 そら豆は、良質なたんぱく質とビタミンB1・B2、カリウム、鉄や銅など、あらゆる栄養素をバランスよく含む、万能な食材です。

作り方

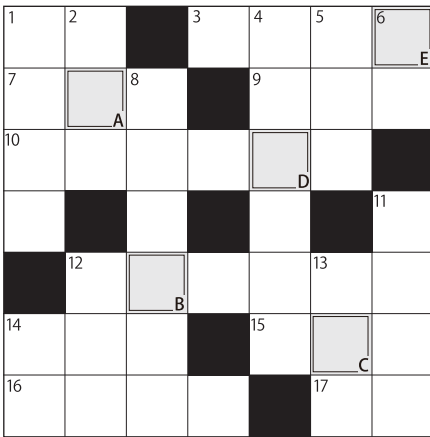
- ① そら豆をさやから出します。熱湯に塩少々を入れ、さやから出したそら豆を入れて3分ほど茹で、冷水にさらして薄皮をむきます。玉ねぎは薄くスライスし、ニンニクは小さく刻んでおきます。
- ② 煮込み用鍋にサラダ油を熱し、ニンニクと玉ねぎを加え、玉ねぎがしんなりするまで中火で炒めます。豚ひき肉とナツメグを入れてさらに炒めます。
- ③ 豚ひき肉の色が変わったら、水をルウの指定の分量だけ加えて煮込み、具材に火が通ったら一旦火を止め、細かく刻んだカレールウと牛乳を入れます。
- ④ 再び中火にかけ、そら豆を加えてひと煮立ちさせ、塩・コショウで味をととのえたらでき上がり。お皿に盛ったごはんにかけて召し上がれ。

材料[4人分]	
● そら豆(さやをとったもの)	300g
● 豚ひき肉	400g
● 玉ねぎ	1個
● ニンニク	2カケ
● サラダ油	大さじ1
● ナツメグ	適量
● カレールウ(市販のもの)	適量
● 牛乳	100ml
● 塩	適量
● コショウ	適量



モーモータイムズだけのオリジナルセット

『菌活セット』が当たる クロスワードパズル



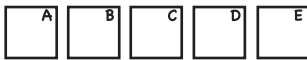
タテのカギ

- ① スッと通った“○○○○”は、美男・美女の条件。
- ② 料理人に注文を委託する意味の、「○○○せ」。
- ④ 自然の中で野鳥の姿や声を観察して楽しむ、「バード○○○○○○」。
- ⑤ “○○○ウイスキー”は、大麦麦芽のみを使用したウイスキー。
- ⑥ 「○○も角にも」
- ⑧ 細かく切ったキャベツのサラダ。
- ⑪ 北海道は、日本海、太平洋、オ○○○○海の、3つの海に面しています。
- ⑫ 自転車で、お尻を乗せる部品は？
- ⑬ 「局面を○○○する」
- ⑭ アルバイトやパートで、スケジュールに応じて働く曜日や時間が変わる、“○○○制”。

ヨコのカギ

- ① 中国語で「美味しい」は、「○○チー」。
- ③ アイドルデュオ『KinKi Kids』は、○○○○光一、○○○○剛の2人で構成される。
- ⑦ “海鼠”、なんと読む？
- ⑨ 肝臓で活躍する特別なアミノ酸“○○○チン”を多く含む、“しじみ”。
- ⑩ 『○○○○○○・オハラ』の半生を壮大に描いたアメリカ映画、『風と共に去りぬ』。
- ⑫ ズボンを固定するベルトのことで、日本語で“ズボン吊り”。
- ⑭ 突然の質問に、○○○もどろになる。
- ⑮ 取っ手があって皿がなく、筒型で大きい、“マ○○○ブ”。
- ⑯ 横笛の木管楽器は、“ピッコロ”と“○○○○”。
- ⑰ サケ・マスの卵をほぐした食べ物、“○○ラ”。

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。

菌活セット

- 木次プレーンヨーグルト 400g×1個
- きすきヨーグルト 90g×4個
- 美楽 90g×4個



菌活セット

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.7係 宛に送ってください。

※応募のメ切りは2021年8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よう、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.5の答えは

ラベンダー 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。モーモータイムズ
 たくさんのご応募をありがとうございました。