

レシピ提供:新種青木 de Vinco(デビンコ)様
表紙・お手伝い:関口 莉未(れみ)ちゃん

牛乳をつかってつくろう!



ブラン・マンジェ

〇材料(カップ2個分)

- 牛乳.....400ml
- グラニュー糖.....40g
- パールアガー.....5g(ゼラチン40gでも代用可)
- バニラエッセンス...2~3滴
- いちご.....10個(100g)
- グラニュー糖.....5g
- レモン汁.....少々

〇作り方(調理時間10分)

- ① 鍋に牛乳を入れ中火で沸騰直前(80℃くらい)まで温めたら火を止める。
- ② グラニュー糖とパールアガーまたはゼラチンを混ぜておき、バニラエッセンスを加える。①を少しずつ注ぎながら、ダマにならないようによく混ぜる。
- ③ 粗熱が取れたら温かいうちにカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ いちごにグラニュー糖をかけ、レモン汁を入れ混ぜ合わせたら10~20分ほど置いてなじませる。
- ⑤ 冷やし固まった③の上に④のいちごを飾ったら出来上がり!

~ワンポイント~

- 好みの固さになる様にパールアガーやゼラチンの量は加減してね!
- いちごの代わりに季節の果物やちみつ、コーヒーゼリーなどをのせるのもオススメです!



お知らせコーナー

みんなで決めよう牛乳パッケージ!
佐渡牛乳が生まれ変わります!

牛乳本来の 絞りたての風味に

これまでの佐渡牛乳よりも加熱の温度を低くすることで、生乳にやさしい製法になります。これまでよりたんぱく質やカルシウムの変熱性が少ないため、絞りたての生乳に近い本来の風味をお楽しみいただけるようになります。

やさしい製法の
牛乳に大変身!

やさしさのPOINT!

- 自然な甘みですっきりとしたのどごし!
牛乳嫌いの人やお腹がごろごろする人にも飲みやすい
- 生乳に近い状態でたんぱく質やカルシウムが、ゆっくり体に吸収されます
- 料理やお菓子作りに使いやすい牛乳です!

5月20日まで
募集中!



<http://sadonyugyo.com/>

自分だけのオリジナルソフトを作ろう!

佐渡乳業直売所「みるくぼっと」で特別価格にてソフトクリームを販売!

【限定プレゼント企画】

SNS投稿にて#佐渡乳業#オリジナルソフト ハッシュタグ付き投稿大歓迎!
特別なプレゼントをいかがですか?人気の乳製品試食販売等あります!

【開催日時】

4月27日(土)~5月4日(土) 9~16時



佐渡乳業
GW
特別企画

素敵なGWの
思い出の
ひとつに!

パソコン・スマートフォンから Amazon ネット通販でカンタン購入!



JA佐渡 通販 検索

インターネットで検索か
QRコードからアクセス!



佐渡のたんぼにつき



佐渡のたんぼにつきFacebookページで 産地の状況を配信!

水田の様子や農作業など、「佐渡の今」をお届けします。

佐渡のたんぼにつき 検索

インターネットで検索か
QRコードからアクセス!



ぎゅっと佐渡牛乳 特集

JA佐渡
コミュニティ誌
<http://www.ja-sado-niigata.or.jp>

JA佐渡 検索

Vol.05

2019.4 春号

TAKE FREE

Love
Milk



佐渡の牛乳はいつから？

佐渡になぜ乳牛がいるのか知っていますか？

その歴史は古く、記録では明治12～13年頃から放牧が始まったとの事です。最盛期には20を超えるミルクプラントがありましたが、統廃合の流れの中、昭和30年に島内9農協が佐渡酪連を発足しました。これが現在の「佐渡牛乳」に繋がっています。

その後、昭和56年に佐渡農協への大合流・規模拡大で1つとなり、平成16年、佐渡農協から乳牛処理・営業部門を分割して(株)佐渡乳業として活動しています。



佐渡の美味しい牛乳

美味しい牛乳をお届けできるのは、佐渡の中で「酪農」と「牛乳工場」があり、美味しい餌ときれいな環境でのびのびと育てた乳牛から新鮮な生乳を集めることで、牛乳をより良い品質で作ることができるからです。

島内にある10戸の酪農農家は全てが「クリーンミルク生産農場」！厳しい審査を通過した畜産安心ブランド生産農場として認定されています。牛乳は年間で約1500t集乳し、1ℓ牛乳パック150万本を出荷しています。



クリーンミルク生産農場とは



牛のお家は清潔に！

- ◎清掃・消毒・敷き料の交換で清潔に
- ◎ゆとりある飼養密度でのんびり飼育



健康チェックと餌の管理

- ◎しっかり観察して健康チェック！
- ◎清潔な水と美味しい餌が美味しいミルクに



機材の清掃・点検は徹底的に！

- ◎ミルクタンクや搾乳機械の清掃・保守・点検を徹底して「新鮮・安全・安心」なミルクをお届けします！

WCS

ホール・クropp・サイレージ

牛用の粗飼料も島内で作っています。水田のフル活用・生き物たちの環境づくりにもなっています。

佐渡島内を巡ると白いかたまりが夏の収穫期には各所で見られる、佐渡の風景のひとつです。



酪農部会長 藤原 宏道さん

小倉千枚田の近くで家族三人、酪農と肥育に力を入れ

る藤原さん。高品質な牛乳生産のほか、高千家畜市場に仔牛を年10頭ほど出場しています。こだわりのポイントは牛の健康管理と自給飼料。飼料用米の稲の実と茎葉を発酵させるWCS(ホールクroppサイレージ)のほか、飼料用米のもみを破砕して発酵させるSGS(ソフトグレンサイレージ)、自家製トウモロコシなどを与えています。

私たちが作っています！
生産者から皆さんへ

小木堂釜で金子牧場を営む金子さん。夫婦二人三脚で高品質な牛乳生産に励んでいます。こだわりのポイントは牛の個体管理と生乳の安定化。飼料をミキシングして残飼を減らす事で乳成分のばらつきを抑えるほか、一頭ずつ健康状態など細かく確認し、牛にとってストレスの少ない飼育環境を維持する事で健康で安定し

た生乳生産を可能としています。

金子牧場 金子 知樹さん



一般的な乳用牛

- 種類 ▶ ホルスタイン種
- 体重 ▶ 600～700kg
- 体長 ▶ 約170cm(肩から尾のつけね)
- 体高 ▶ 訳150cm



牛乳の種類

・牛乳

生乳(牛から搾ったままの乳)を加熱殺菌したものです。原材料は生乳のみで、水や他の原材料は入っていません。

・成分調整

生乳から乳成分の一部を除いたものです。

・低脂肪

生乳から低脂肪分の一部をのぞいたものです。

・無脂肪

生乳からほとんどすべての乳脂肪分をのぞいたものです。

牛乳からできるもの

・乳飲料



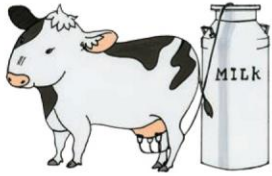
・加工品





牛乳が
やって来る

おいしい牛乳がみんなへ届くまで



乳をしぼる

牛さんの乳房にミルカーを取り付け自動でしぼる



乳をおつめる

冷やしてタンクローリーで工場へ運ぶ。午前、午後2回。

- カルシウム(227mg):骨や歯をつくる
- ビタミンA(80 μ g):目やの健康を保つ
- ビタミンB2(0.31 μ g):成長を助ける
- たんぱく質(6.8g):血や肉をつくる



- 炭水化物(9.9g):エネルギーになる
- 脂質(7.8g):ビタミンの吸収を助ける

いざ工場へ



①重さをはかる

集めた乳の重さをはかる



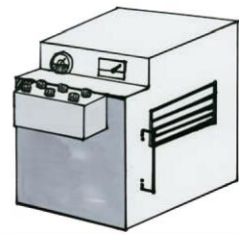
②検査をする

顕微鏡やミルコスキャンを使い、色やにおい・細菌の数など検査する



③清浄機

目に見えない小さなゴミまでとる



④均質機(ホモジナイザー)

圧力をかけて脂肪を細かくし、乳の脂肪の粒をそろえる



⑧品質確認

成分や殺菌の数など検査する



⑦容器につめる

充填包装機をつかって容器につめるよ



⑥貯乳(サージタンク)

5℃以下に保って冷やして牛乳を貯めるよ



⑤殺菌機

75℃で15秒殺菌する



出荷

牛乳ってこんなに
ていねいにつくられて
いるんだね。



やさしい製法の 牛乳に変身!

牛乳について

絞りたての新鮮な牛乳は風味がよく栄養もたっぷり！佐渡乳業の新しい牛乳は殺菌温度を見直し、絞りたてに近い風味が味わえる“やさしい製法”に変わります。鮮度の良いクリーンミルクが手に入る佐渡だからこそ味わえる“佐渡の牛乳”をお楽しみ下さい♪

ここがすごい！

- ①低い温度で殺菌するため成分の変性が少なく、さらっとした飲み口になります。
- ②たんぱく質やカルシウムが生乳に近い状態で保たれており、おなかに優しく、より吸収されます。
- ③有用菌が死なずに生きた状態で働きます。また風味も良く生乳に近い状態なので、料理・お菓子作りなどに使いやすくなります。

2019年6月からみなさんにお届けします♪

佐渡で育ち、
佐渡の自然の恵が
いっぱい佐渡牛乳を
ぜひお楽しみください

