

やみー・やみー・やみー

No.85

未来へつなげよう おいしい食卓!

Yummy³ 通信

大和郡山市田中町913-3 TEL:0743-58-5225

9月供給高 4065.9万円 (前年比100.4%)

組合員数 2,922人 (前年比105.8%)



飲む際、この分離が気になる時には上下逆さまにするように20回程度振って下さい。

おなじみのバス牛乳はあつさり、爽やかな飲み口。続いて、ノンホモ・バス牛乳を一口...
ほのかに生クリームの香りがして、クリーミーで甘さも感じられます。さっぱりとクリーミー、お好みに合わせて選んでみて下さい。

「ノンホモ・バスチャライズド牛乳」とは？
従来のバス牛乳の製造工程から、脂肪球を細かくする工程だけを省いている(ノンホモジナイズ)ので、より生乳に近い風味です。クリームが分離しますが、スプーンですくってペロリと食べたり、コーヒーフレッシユとして使うこともできます。トーストに塗るのもお勧めです。



飲んでみました

生産者の思いが

あふれています
供給に先立ち、新生酪農(株)安曇野工場の内山さんを講師にお招きし、学習会を開催しました(9月7日、理事・地区委員・職員対象)。
3種類の牛乳の説明に加え、バス牛乳の厳しい基準についてお聞きしました。
一般の基準では、搾乳時点の生乳の細菌数は1ml当

もちろんどちらもお勧めです!
「バスチャライズド低脂肪牛乳」とバター自社製造
まずは低脂肪牛乳のご紹介です。乳脂肪分は1.4%で美味しさとカロリーオフを両立。バス牛乳と同じく、提携生産者の原乳使用、72℃15秒殺菌です。
今回、この低脂肪牛乳を作る過程で除かれた脂肪分を原料とし、新生酪農の工場ですべて製造・供給する事ができるようになり、価格も少し安くなりました。
ちなみに、1リットルの原乳から採れるバターはわずか13g。原乳を余すことなく使うためにも、みんなが低脂肪牛乳もバターも利用していきましょう。

もう飲んでいただけますか?

新しい仲間たち



「バスチャライズド低脂肪牛乳」とバター自社製造

新着ニュース

たり40万以下と定められています。私達のバス牛乳は栄養と風味を損なわない72℃15秒殺菌のため3万以下!提携生産者の努力に頭が下がる思いがしました。
他にはない高品質な生活クラブの牛乳。そのような貴重な牛乳の生産を維持するために、みんなで利用しましょう!(理事 佐藤美紀)

☆ポイント制度が始まりました☆
ペア配達の個性配システムが完全無料化。
3人以上のグループ配達には利用金額の1%がポイントとして還元され、ほぼ全ての消費材の代金に充てる事ができるようになりました

☆食パンの生産者が替わりました☆
9月8日配達分より、新たに朝日製パン(株)(大阪府堺市)の食パンの取り組みが自由注文で始まりました。もっちりの角型とサクツとした山型、それぞれ1斤(5枚切)と1斤半(ブロック)があります。

生活クラブの石けんには、固形、液体、粉状、シャンプー、歯みがきなどいろいろな種類があります。

そこで、あなたの石けん利用について、ミニアンケートにご協力ください。回答後は切り取って、配達職員にお渡しください。

Q1 普段は石けんをお使いですか?

①あらゆる場面で使っている ②用途により使うこともある ③ほとんど使わない

Q2 <Q1で①または②とお答えの方に> どのようなとき石けんを使いますか(あてはまるものすべてに○を)

洗濯・掃除・食器洗い・体洗いや洗顔・手洗い・洗髪・歯みがき・その他()

Q3 <Q1で③とお答えの方に> 石けんを使わないのはなぜですか(あてはまるものすべてに○を)

使い心地が悪い・香りがいい・石けんカスが気になる・黒カビの心配(洗濯で)・上手な使い方がわからない・特に理由はない

ありがとうございました(Yummy3 85号)