ご協力ありがとうございました

Yummy³ 86 号のミニアンケートに
22名から回答がありました。

Q1 ： ノンホモ牛乳をお試しいただいた方におたずねします。味はいかがでしたか?
①おいしい　11人
②甘みを感じる　9人
③口あたりが良い　1人
④従来のパスチャライズド牛乳と変わらない　1人
⑤その他
・もろもろが見えるのでちょっと
・さらっと自然な感じで良い
・少しクセがあり苦手

Q2 ： 低脂肪乳をお試しいただいた方におたずねします。味はいかがでしたか?
①おいしい　5人
②サラッとしている　11人
③従来のパスチャライズド牛乳と変わらない 0人

Q3 ： 今後はどの種類の牛乳を注文されますか?
①ノンホモ牛乳　10人
②低脂肪乳　10人
③従来のパスチャライズド牛乳　15人

Q4 ： Q3で答えた牛乳を注文される理由は?
①ノンホモ牛乳
・自然の美味しさが感じられる
・上に生クリームがつくのが楽しい
・ミルクの風味を強く感じる
・自然な甘みと風味がおいしい
・上部のかたまりができるのを待つとクリーミーでとてもおいしい
・子どもが好きだから
・おいしかったので、しばらく替えてみようと思います

②低脂肪乳
・甘さもコクもあり美味しかったから
・年齢的にも
・美味しかったので大人用に
・カロリーが気になり、さらにおいしかったから
・おいいしいです

③従来のパスチャライズド牛乳
・家族が好きだから
・飲みなれていておいしいから
・フォームドミルクにするのに向いている
・娘が好きだから
・カスピ海ヨーグルトに向いている
・脂肪が多く感じておいしく思います

伊賀有機収穫感謝祭

2015 年 12 月 5 日

今年で 30 回目、これからもよろしく！

感謝の気持ちを込めて
祭壇にささげられた野菜たち

竹竿ブランコは子ども達に大人気

会場に鳴り響くアフリカンドラム

行ってよかった♪ 感謝祭

鶏の解体見学、自然素材のクラフトコーナー、鹿・猪肉、つきたてお餅、竹製すべり台…盛りだくさんの内容で、大人も子供も、生産者の方たちと一緒に楽しい一日を過ごしました！
（理事　佐藤美紀）

低脂肪牛乳はなぜ紙パック入りなの？

まず、パスチャライズド牛乳のビンの下部を見てください。四角い囲みの表示には、「種類別：牛乳」とあります。これは法律（省令）上の表示で、「ビンの中身は牛乳（乳脂肪分3.0％以上）ですよ」ということを表しています。なので、このビンに乳脂肪分1.4％の「低脂肪牛乳」を入れて供給することはできないのです。だったら新たに低脂肪牛乳用のビンを作ればよいかというと…？　膨大な費用と、従来のビンと分けて管理する大変な手間がかかります。このため、びんが理想ではありますが、紙パックで供給することになりました。ちなみに、低脂肪牛乳は新生酪農・千葉工場、パスチャライズド牛乳とノンホモ牛乳は同・安曇野工場で作られています。

千葉工場では、低脂肪牛乳を作る時に分離されたクリームをもとに、バターやアイスクリーム等の乳製品を作っています。生活クラブの「低脂肪牛乳」は、生乳から脂肪分だけを60％カットし、パスチャライズド殺菌（72℃15秒間）した、市販では手に入りにくい牛乳です。乳脂肪分以外の成分はパスチャライズド牛乳とほぼ同じで、しかも価格もお得です。

さっぱりした飲み口がお気に入りです

私は低脂肪牛乳が登場した当初こそ自由注文していましたが、さっぱりした飲み口にもすっかり慣れて、定期登録に切り替えました。お料理にもパス牛乳と同じように使えますので、ぜひ利用しましょう！（ただし、デザートやお菓子など、乳脂肪のコクが求められるものには不向きな場合もあります）
（理事　佐藤美紀）