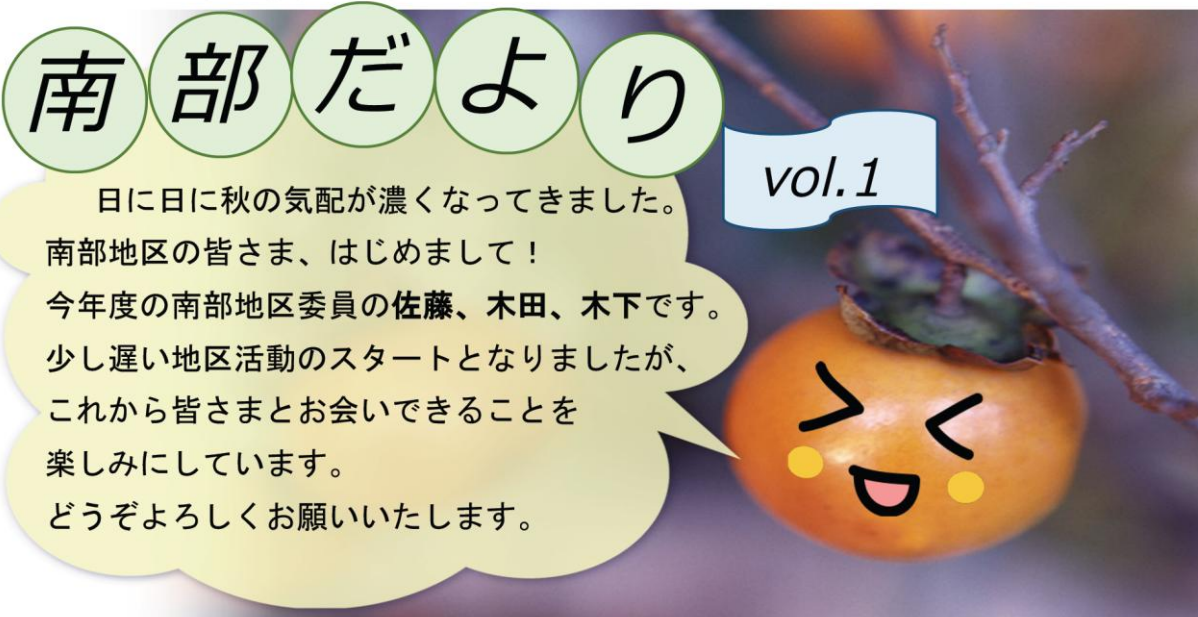


南部地区の組合員の皆様



vol.1

日に日に秋の気配が濃くなってきました。
南部地区の皆さま、はじめまして！
今年度の南部地区委員の佐藤、木田、木下です。
少し遅い地区活動のスタートとなりましたが、
これから皆さまとお会いできることを
楽しみにしています。
どうぞよろしくお願ひいたします。

■牛乳学習会のお知らせ■

今年10月より、生活クラブの牛乳の種類が増えます。原料は新生酪農グループの原乳のみです。

- ★パステライズド牛乳（従来からのびん牛乳）
- ★ノンホモ牛乳（乳脂肪分を均質化していないパステライズド牛乳、びん入り）
- ★低脂肪牛乳（パステライズド牛乳から脂肪分だけを抜いた牛乳、脂肪分1.4% 1ℓの紙パック入り）
- ☆バター（低脂肪牛乳を作る際に抜いた脂肪分を原料に、新生酪農で製造）

南部地区では、上記の牛乳についてのご紹介も含め「牛乳学習会」を行います。

とき **10月16日（金）10時～12時**
ところ **天理市民会館 3階 小会議室1**

* 学習会の内容 *

- ・生活クラブと新生酪農のこだわり
- ・牛乳の試飲、試食（ハム入りミルクライス、新登場の食パン）
- ・実験〔レンネットテスト、硫酸テスト〕※1
- ・南部地区組合員の交流



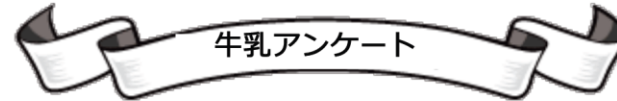
※1 72℃15秒殺菌（パステライズド）と120℃2秒殺菌（超高温殺菌）の違いがわかる簡単な実験です

また、この度「牛乳」についてのご意見や疑問点などお聞かせいただきたいと、南部地区の皆様へアンケートを実施することにしました。よろしくご協力をお願いいたします。

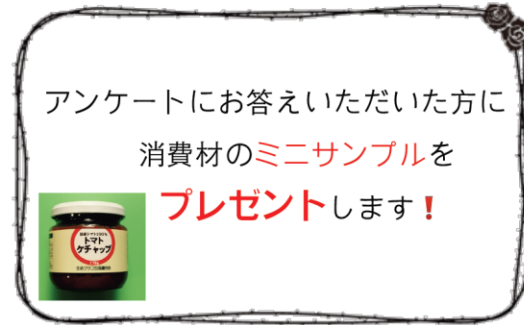
こちらのアンケート用紙は、**10月9日までに**
配達職員にお渡し願ひます。

牛乳学習会に参加希望で、まだ申込されていない方は、アンケート欄にご記入ください。

組合員以外の方もぜひ一緒にどうぞ！



以下該当するものに○印をご記入下さい



- ① あなたやご家族の方は牛乳をよく飲まれますか？（よく飲む・少し飲む・全く飲まない）
- ② 主に、どのような牛乳を飲まれますか？
【種類】牛乳・加工乳（原料は牛乳と乳製品のみ）・乳飲料（果汁やカルシウムなどを添加）・わからない
【脂肪分】成分無調整牛乳・成分調整牛乳・ノンホモ牛乳・低脂肪乳・その他（ ）
【購入先】生活クラブ・他生協・スーパーなど・その他（ ）
【殺菌温度】65℃—30分・72℃—15秒・120～130℃—2～3秒・わからない
- ③ ②の牛乳を飲む理由は？
（おいしい・安い・栄養・脂肪分・新鮮・その他（ ））
- ④ 牛乳を飲まれない理由は？
（味が嫌い・匂いが嫌い・脂肪が多い・コレステロールが多い・下痢をする・日本人には必要ない・むしろ体に良くない・その他（ ））
- ⑤ 牛乳について、気になっていることや疑問点がありましたら、お書きください。
生産者（新生酪農）などに問い合わせさせていただきます。

[]

- ⑥ 南部地区の活動についてのご意見や提案があればお書きください。

[]

～ アンケートへのご協力ありがとうございました ～

お名前	
組合員番号	
連絡先電話番号	
10/16(金)牛乳学習会 ※出席される場合は参加人数をご記入ください	出席する・欠席する 大人（ ）名 子供（ ）名

きりとり線