



～「牧場の朝ヨーグルト」特集～

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、おいしく安全な商品をお届けし、お客様に満足いただけるようサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。



since 1986

What's「牧場の朝ヨーグルト」?

「牧場の朝ヨーグルト」が誕生したのは、今から30年以上前の1986年(昭和61年)のことです。

それまでのヨーグルトは、脱脂粉乳を主な原料にしてゼラチンや寒天で固めた“ツルんとした”舌ざわりのヨーグルトが主流でした(それはそれで、おいしかったのですが…)

その中で、原料に生乳を使い、なめらかな食感に仕上げた「牧場の朝ヨーグルト」は、その頃としては画期的な新商品だったのです。おかげさまで今では、お子様からご高齢の方まで皆様に親しんでいただけるようになりました。

今回は、そんな「牧場の朝ヨーグルト」の素朴な疑問にお答えいたします。

「牧場の朝」の名前の由来は?

生乳の味わいを生かしたなめらかな口あたりと酸味のさわやかさから、「牧場の朝」のようなイメージということで名づけられました。



“マイルド・テイスティ製法”ってどういう製法なの?

通常、ヨーグルトは日にちがたつとだんだん酸味が強くなります。この製法は、独自の技術で酸度上昇を抑え、ちょうどよい甘酸っぱさ(酸甘バランス)を長続きさせる製法です。

「マイルド・テイスティ製法」で、すっぱくなり過ぎない、さわやかなおいしさのヨーグルトをお届けするモウー♪



※パッケージの裏面に書いてあります

ラベルは何種類あるの?

フタに書かれている牛さんたちのイラスト。実は6種類のバリエーションがあります。

3個パックで、3つ同じイラストが揃うことはまれなので、もし見つけたら何か良いことがあるかも知れませんね。



知っトク!

ヨーグルト8000年の歴史

8000年前



中世

1908年

1950-60年

1980年代

遊牧民によってはっ酵乳が作られはじめる。

フランスのフランシス一世の下痢治療のためにオスマン帝国より医師が派遣され、ヨーグルトが与えられる。

イリア・メチニコフ(ノーベル賞を受賞したロシアの生物学者によって“ヨーグルト長寿説”が唱えられる。

フルーツや甘みを加えたヨーグルトが登場し、ヨーロッパでのヨーグルトの消費が増加。

“菌の研究”が盛んになり、プロバイオティクスヨーグルト*が登場。

※プロバイオティクス
適切な量を摂取した時に宿主(ヒト)に対して健康効果を与える生きた微生物



毎日のヨーグルトで おいしい習慣をつけましょう♪

ヨーグルトは、古くからおなかによいと言われてきた食品です。

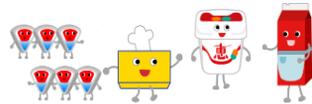
しかし、同時に世界各地で伝統的な料理にも利用されてきました。

そして日本でも、健康ブームを背景にさまざまなヨーグルトが開発されています。

シンプルなおいしさの「牧場の朝ヨーグルト」ぜひ、ご家族皆様で毎日お続けください。



春に旬を迎える食材を使ったレシピ特集



豚しゃぶごまチーズたれ



ごまだれにクリームチーズを混ぜた濃厚な「たれ」いただきます。ボリュームのある一品も、一緒に盛って電子レンジで仕上げるだけで、手軽にお作りいただけます♪

調理時間
10分

239kcal
(1人分)

【材料】(2人分)

雪印北海道100 クリームチーズ・・・15g
ごまだれ(市販)・・・15g 豚薄切り肉・・・100g
アスパラガス・・・4、5本 パプリカ(赤・黄)・・・各1/2個
サラダ油・・・小さじ2

【作り方】

1. ごまだれとクリームチーズを合わせておく。
2. 豚肉は半分の長さに切り、サラダ油をまぶす。
アスパラガスは食べやすい大きさに切り、パプリカは縦に細く切る。
3. 器に2)を並べ、ふわっとラップして電子レンジ(500W)で3分半加熱する。
(豚肉の状態をみながら加熱し、調整してください)
4. ラップを外し、1)をかけていただく。

北海道産チーズの チーズティー



チーズティーとは？

台湾発祥で、アメリカやシンガポールなど各国で話題となり、日本でも専門店がオープンしている人気沸騰中の飲物です！

ウーロン茶や紅茶などの上に、ホイップしたクリームチーズをたっぷり注ぎ、仕上げに岩塩をトッピングしたものです♪

【材料】(2人分)

ウーロン茶・・・300ml
ガムシロップ・・・1個

【チーズクリーム】

雪印北海道100 クリームチーズ・・・40g 北海道練乳・・・30g 岩塩・・・小さじ1/4
フレッシュ 北海道産生クリーム使用 または ホイップ 植物性脂肪・・・40ml
雪印メグミルク牛乳・・・10ml

【作り方】

1. ボウルにクリームチーズ、練乳、岩塩を入れてなめらかになるまで泡立て器で混ぜる。
2. 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」と牛乳を加え、とろりとするまでさらに混ぜる。
3. ガムシロップを混ぜたウーロン茶をグラスに注ぎ、2)をすくって流す。

調理時間
15分

214kcal
(1人分)

ワンポイントアドバイス

岩塩は普通の食塩でも代用できます。

「ホイップ 植物性脂肪」を使う場合は、先に「ホイップ 植物性脂肪」と練乳をとろりとするまで混ぜ合わせた後、クリームチーズを混ぜ合わせると、なめらかなチーズクリームになりますよ。

ジャーマンポテトの カマンベールのせ



旬の新じゃが、新たまねぎでぜひお試しを♪

【材料】(4人分)

雪印北海道100 カマンベールチーズ・・・1箱(100g)
じゃがいも・・・4個 ブロックベーコン・・・100g たまねぎ(小)1個
サラダ油・・・大さじ1 雪印北海道バター・・・20g 塩・こしょう・・・各適宜

【作り方】

1. じゃがいも、たまねぎ、ベーコンはサイコロ状に切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1)を入れ、たまねぎがきつね色になるまで炒める。
3. 2)にバターを加え、全体がカラリとするまで炒め、塩、こしょうをしてグラタン皿に入れる。
4. カマンベールチーズに十字に切れこみを入れ3)にのせ、トースターで約5~10分チーズがぐつぐつしてくるまで焼く。

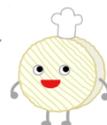
調理時間
30分

361kcal
(1人分)

栄養士からひとこと

ジャーマンポテトのカマンベールのせ

じゃがいもとベーコン、カマンベールチーズで作る手軽でおいしいジャーマンポテトをご紹介します。使用するじゃがいもは男爵よりも煮くずれしにくいメークインの方がよいでしょう。じゃがいもを炒めたらキッチンペーパーで余分な油を吸い取っておくと、油っぽくならずおいしく仕上がります。溶けたカマンベールはざっくりと混ぜ合わせて。風味づけ、にパセリやパプリカパウダーを振ってもいいですね。ビール、ワインにもよく合いますよ。



レシピをもっと知りたい方は『雪印メグミルクのお料理レシピ』をチェック！

<http://www.meg-snow.com/recipe/>

雪印メグミルク お料理レシピ

検索

制作：雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.19 発行19.04)

この内容に関するお問い合わせは 0120-301-369(年中無休9時~19時)までお寄せください。