



～「ヨーグルトの種類」と「お客様の声を活かしたヨーグルトの改善例」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。

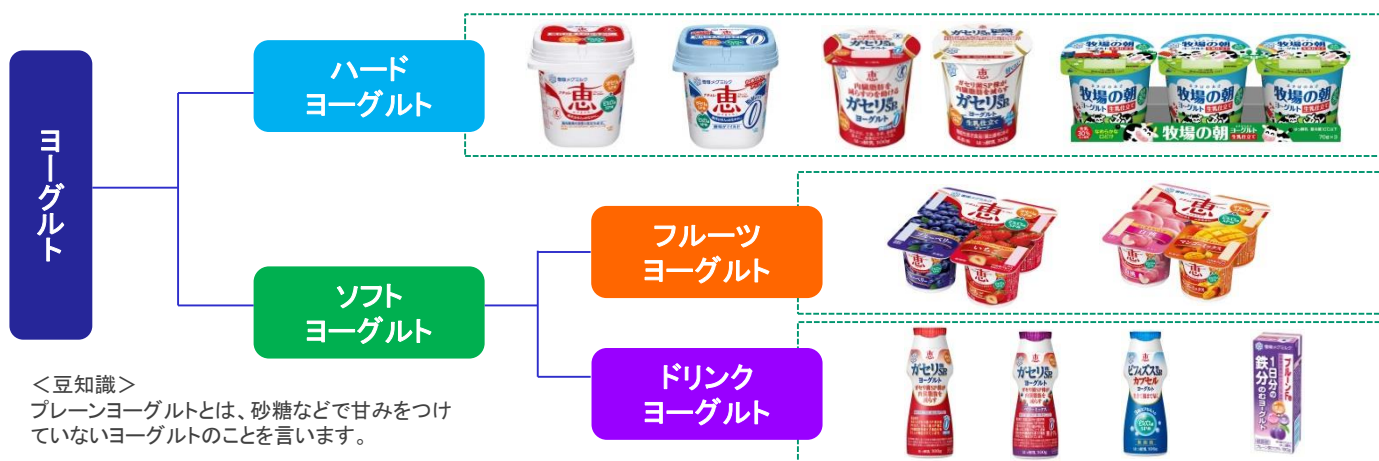
ヨーグルトの種類について

お店に行けば色々なタイプのヨーグルトが目に入ります。実はそれぞれ製法が異なっており、その製法の違いによってそれぞれのヨーグルトの特徴が決まっているのです。今回はそんなヨーグルトの種類と製法の関係についてお話します。

<ハードヨーグルトとソフトヨーグルト>

ヨーグルトは発酵を行う場所によって、大きくハードヨーグルトとソフトヨーグルトに分けられます。ハードヨーグルトは、容器の中で静置して発酵するため、**静置式ヨーグルト**とも呼ばれます。ソフトヨーグルトは、タンクの中で発酵させます。その後、タンクのスターラー（攪拌棒）で攪拌するため、**攪拌式ヨーグルト**とも呼ばれます。

ソフトヨーグルトで現在主流になっているのは、フルーツや果汁を混ぜ合わせた**フルーツヨーグルト**です。またドリンクヨーグルトもソフトヨーグルトをベースに水や糖類を加えて作っています。



お客様の声を活かして商品化しました！ 恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト 生乳仕立てプレーン



で甘みのないタイプを作ってほしい！※

※「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」は、健康志向の高いお客様からの支持が高く、そのようなお客様から甘みのないものが欲しいとのお声があったので、甘くないタイプをシリーズに追加しました。

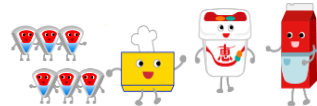


2019年4月発売！

甘くない

これからも、お客様の声を活かした商品づくりを目指します。

乳製品を使った秋のレシピ特集



旬のさつまいもが入って、ボリュームのある一品です♪

調理時間
20分

573kcal
(1人分)



チーズタッカルビ



【材料】(4人分)

チーダースライス(7枚入り)・・・1袋(7枚) とろけるスライス(7枚入り)・・・1袋(7枚)
鶏もも肉(一口大)・・・2枚 キャベツ(ざく切り)・・・1/4個 にんじん(短冊切り)・・・1/2本
たまねぎ(くし切り)・・・1個 さつまいも(皮付き1cm輪切り)・・・1/2本
【大人用】コチュジャン・・・大さじ2 しょうゆ・・・大さじ2 砂糖・・・大さじ1
にんにく(すりおろし)・・・1片 しょうが(すりおろし)・・・1片
【子供用】甜麺醬・・・大さじ1 しょうゆ・・・大さじ2 砂糖・・・大さじ1

【作り方】

- 1) 鶏肉は大人用と子供用の合わせ調味料のタレにそれぞれ半量ずつ混ぜ合わせて、30分以上漬けておく。
- 2) ホットプレートにサラダ油をひき、1)の鶏肉を離して入れて炒め、両端に寄せる。
- 3) 空いている真ん中に野菜を入れて軽く炒め、フタをして5分程蒸し焼きにする。
- 4) 蓋をとって野菜を鶏肉側に寄せる。真ん中に2種類のチーズを分けて入れ、とろとろに溶けたら鶏肉や野菜と一緒に食べる。

お手軽タンドリーチキン

お肉をヨーグルトにつけるとやわらかくなります。
チキンがぐ〜んとおいしく変身！

マシュマロヨーグルト

手軽に簡単デザートが出来上がり！
ヨーグルトがしみたマシュマロの、ふわっとした食感が楽しめます♪



調理時間
30分以上

229kcal
(1人分)

【材料】(4人分)

鶏もも肉・・・2枚 塩・・・小さじ1/2
【A: ナチュレ 恵 megumi】・・・100g
カレー粉・・・大さじ1
トマトケチャップ・・・大さじ1
おろししょうが・・・小さじ1
おろしにんにく・・・小さじ1
香菜・・・適宜 レモン・・・適宜

【作り方】

- 1) 鶏肉は筋があれば切り込みを入れ、フォークで皮目に穴をあけ、塩をまぶす。
- 2) ジッパー付保存袋などに【A】を入れてよく混ぜ、1)を加えて冷蔵庫で30分以上漬ける。
- 3) フライパンにサラダ油(分量外 適量)を熱し、汁気がついたままの鶏肉を、皮目を下にして、中火で焼く。焼き色がついたらひっくり返し蓋をして、弱火で約5〜7分蒸し焼きにする。
- 4) 鶏肉に竹ぐしをさして、透明な汁が出たら蓋を取り、出てきた油をキッチンペーパーでふきとりながら、汁気がなくなるまで焼く。
- 5) あら熱がとれたら食べやすい大きさに切り、皿に盛り、お好みで香菜、レモンを添える。



【作り方】

- 1) マシュマロは爪楊枝などで、ところどころ穴を空ける。
- 2) 1)を「ナチュレ 恵 megumi」に入れて混ぜ、一晩冷蔵庫に置き、マシュマロにしっかりとヨーグルトを吸わせる。
- 3) 器に盛り、お好みのフルーツやミントの葉を添える。



調理時間
30分以上

198kcal
(1人分)

【材料】(3人分)

マシュマロ・・・10〜12個(お好みで)
ナチュレ 恵 megumi・・・400g
お好みのフルーツ(オレンジ・バナナ・ブルーベリー)・・・各適量
ミントの葉・・・適宜

もっと
アレンジ



3色フォンデュ

【材料】(4人分)

とろけるスライス(7枚入り)・・・14枚 雪印メグミルク牛乳・・・150ml 片栗粉・・・小さじ2と1/2
(赤黄色の素)トマトケチャップ・・・大さじ1 (黄色黄色の素)カレー粉・・・小さじ1
(緑黄色の素)青のり・・・大さじ1

【具材】

チキンナゲット・・・8個 茹でえび(殻を剥く)・・・8尾 うずらの卵(水煮)・・・8個
ブロッコリー(小房に分けて茹でる)・・・8房 バゲット(一口大に切る)・・・適量

【作り方】

- 1) 大きめの耐熱容器に冷蔵庫から出したスライスチーズをちぎって入れ、牛乳を注ぎ、ラップをせずに電子レンジ(600W)で2分〜2分30秒加熱する。
- 2) 1)に片栗粉を加えてゴムベラでよく混ぜ合わせる。
- 3) 再びラップをせずに電子レンジで30秒〜50秒加熱する。
- 4) 3)を取り出し3等分して色の素(ケチャップ、カレー粉、青のり)を加え、ゴムベラで約30〜50秒よく混ぜ合わせる。
- 5) 具材と一緒に皿に盛る。

調理時間
15分

501kcal
(1人分)



※電子レンジの種類によって加熱時間を調整してください。
一度高温になりすぎるとチーズが伸びにくくなりますので、伸びを確認しながら少しずつ加熱してください。

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！

<https://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.21 発行19.10)

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。