



～意外と知らない？「牧場の朝ヨーグルト」の世界～

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。

「牧場の朝ヨーグルト」の開発背景と歴史

since 1986

「牧場の朝ヨーグルト」が誕生したのは、今から35年前の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“ツルンとした”舌ざわりのヨーグルトが主流でした。

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。

ちなみに発売以来の「牧場の朝ヨーグルト」シリーズの一部をご紹介します。結構、いろいろ出ていますね！

1986年発売当初の「牧場の朝」



いろいろなフレーバーも発売されました・・・

長崎産温州みかん(九州限定)(2007年)



れん乳ミルク風味(2010年)



1991年には高生乳タイプも登場



はちみつレモン(2009年)



こんな変わり種(チーズキャッチ)もありました



ご存じですか？「牧場の朝ヨーグルト」のヒ・ミ・ツ

「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。ちなみに、正式には「ぼくじょうのあさ」ではなく、「まきばのあさ」と呼びます。



“マイルド・テイスティ製法”でいつまでも酸味がまろやかに！

通常、ヨーグルトは日にちが経つとだんだん酸味が強くなります。そこでヨーグルトの酸っぱさが苦手なお子様でも美味しく召し上がれるように、「牧場の朝ヨーグルト」はマイルド・テイスティ製法によって、賞味期限までの間の酸度上昇を抑え、ちょうどよい甘酸っぱさを長続きさせる工夫をしています。おかげさまでお子様にも大変ご好評いただいている商品に成長しました。



なめらかな口どけ♪
すっぱくなりすぎない
マイルド・テイスティ製法



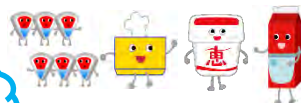
ラベルは何種類あるの？

フタに書かれているウシ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。



ひんやりレシピ



二層に分かれる簡単ゼリー♪

調理時間
30分以上

292kcal
(1個当り)

二層ゼリー



【材料】(4個分)

フレッシュ 北海道産生クリーム使用・・・200ml 粉ゼラチン・・・10g 水・・・大さじ4
Dole® アップル 100%・・・400ml 砂糖・・・大さじ4 ミントの葉・・・適宜

【作り方】

- 1)ゼラチンを水でふやかしておく。
- 2)鍋に「Dole® アップル 100%」と砂糖を入れ、砂糖が溶けて軽く沸騰したら火を止めて1)を入れ、かき混ぜながらゼラチンを溶かす。
- 3)2)に「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」を入れ、軽くひと混ぜしてから器に注ぐ。
- 4)しばらくおいて二層に分かれたら、冷蔵庫で冷やしかなためる。ミントの葉を飾る。

～ワンポイントアドバイス～

クリームを加えるときは、軽くひと混ぜしてから器に注ぎます。
クリームは比重が軽いので、あら不思議！自然に浮きあがってジュースと二層に分かれます。
オレンジやグレープなどいろいろなジュースで、彩りもお好みに。



ヨーグルトアイス



作り方はとても簡単！

調理時間
30分以上

443kcal
(全量)

【材料】(製氷皿1皿分 (約3×4.5cm大14個分))

みかん(缶詰等)・・・80g ブルーベリー・・・30g キウイフルーツ・・・50g
グラノーラ・・・30g ナチュレ 恵 megumi・・・200g はちみつ・・・大さじ1と1/2

【作り方】

- 1)キウイフルーツは小さめの一口大に切る。
- 2)ボウルに「ナチュレ 恵 megumi」とはちみつを入れて混ぜ合わせる。フルーツとグラノーラも加えて軽く混ぜる。
- 3)製氷皿に入れ冷蔵庫で冷やしかなためる。

※はちみつ入りですので1歳未満のお子様には与えないようご注意ください！

飲むチーズケーキ



夏をさわやかに。さわやかな酸味とさっぱりとしたのど越し！

調理時間
5分

168kcal
(1人分)

【材料】(2人分)

クリームチーズ・・・60g ナチュレ 恵 megumi・・・60g 雪印メグミルク牛乳・・・30ml
砂糖・・・小さじ2 カットマンゴー(冷凍)・・・80g ミントの葉・・・適宜

【作り方】

- 1)ボウルに「クリームチーズ」と砂糖を入れ、ゴムベラでなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 2)「ナチュレ 恵 megumi」を少しずつ加えてよく混ぜ、「雪印メグミルク牛乳」も加えてさらに混ぜる。
- 3)カットマンゴー(冷凍)はサイコロ状に切る。仕上げ用に少し分けておく。
- 4)グラスに3)を入れ、2)を注ぐ。
- 5)仕上げ用のカットマンゴー(冷凍)のをせ、ミントの葉を飾る。

～ワンポイントアドバイス～

果物はマンゴーのほか、グレープフルーツ、オレンジなどもよく合いますよ。
果物は作る直前までしっかり冷やしておきましょう。



みかんのラッシー



みかんのつぶつぶがおいしい簡単ドリンク！
缶詰等のみかんを使うので忙しい時でもすぐ作れます♪

調理時間
5分

162kcal
(1人分)

【材料】(2人分)

ナチュレ 恵 megumi・・・200g 雪印メグミルク牛乳・・・100ml
みかん(缶詰等)・・・100g 砂糖・・・大さじ2

【作り方】

- 1)みかん(缶詰等)は汁気を切り、仕上げ用に少しとり、残りは細かくほぐす。
- 2)材料は全て合わせ、泡立て器でよく混ぜ、グラスに注ぐ。
- 3)仕上げにみかん(缶詰等)を飾る。

フルーツ入りヨーグルト スキムドリンク



1人分カルシウム433mgと
手軽に不足しがちなカルシウムを補えます！

調理時間
5分

127kcal
(1人分)

【材料】(1人分)

毎日骨太 スキム スティックタイプ・・・1本(16g) 水・・・100ml ナチュレ 恵 megumi・・・50g
北海道練乳・・・小さじ1 グレープフルーツ・・・1/4個

【作り方】

- 1)「毎日骨太 スキム スティックタイプ」を水で溶き、「ナチュレ 恵 megumi」、
「北海道練乳」を加えてよく混ぜ合わせる。
- 2)グレープフルーツの果肉を加える。(お好みで他のフルーツでもOK)



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.28 発行21.07)

この内容に関するお問い合わせは 0120-301-369(年中無休 9時～17時)までお寄せください。

※新型コロナウイルス感染症の状況により受付時間を変更する場合がございます。