

お客様センター通信 Vol.32



～「雪印コーヒー」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、おいしい商品をお届けし、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。



「雪印コーヒー」トリビア



実は今までに、いろいろな味の「雪印コーヒー」が発売されてきました！

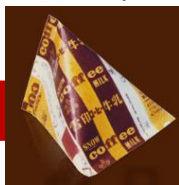
500mlタイプでは期間限定でいろいろなフレーバーの商品を出してきました。2018年には「チョコミント味」なんて変わり種も。今春には「雪印総選挙」と称して、これまで出たフレーバー品の人気投票も行いました。



「雪印コーヒー」パッケージデザインの変遷

三角パック容器の発祥は実はスウェーデン

最初は三角パックから始まりました！
赤・黄・茶のおなじみのトリコロールカラーは1970年以来、続いています！



1963年



1970年



1978年



1988年

ガラスのイラストが時代を感じさせますね～

2022年新デザイン
中身も改良してミルク感アップ！



おなじみのぐるぐる渦巻模様



2018年



2012年



2008年



2002年

1997年



「雪印コーヒー」は今年、60年目を迎えました！

皆様のご愛顧のおかげにより、「雪印コーヒー」は今年(2022年＝令和4年)60年目を迎えました。さらに今年3月からは新たな容器形態として「雪印コーヒー Handy Type (ハンディタイプ)」も発売しました。これからも様々な生活シーンで愛される商品であり続けるために進化を続けていきますので、変わらぬご愛顧よろしくお願いいたします！



雪印コーヒー Handy Type (ハンディタイプ)

ツイッターなどで60年目キャンペーンも展開中

雪印メグミルク公式 Twitter @megmilk_snow

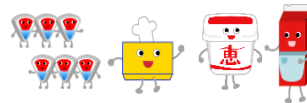
だから、疲れたなあと思ったら、つぶやいてみてください。

#雪コに甘やかされたい

これからも、お客様のお声にしっかりと耳をかたむけて、よりよい商品づくりを目指します。

制作:雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.32 発行22.06)
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。

プラス乳製品でらくチンレンチン 1人分ごはん



鶏肉の ヨーグルトカレー



【材料】(1人分)

鶏肉・・・100g たまねぎ・・・1/4個(50g) ナチュレ 恵 megumi・・・50g
おろししょうが・・・少々 おろしにんにく・・・少々 カレールウ・・・1かけ(20g)
トマトケチャップ・・・大さじ1 顆粒スープの素・・・小さじ1/2 ごはん・・・適量

【作り方】

- 1) 鶏肉は一口大に切り、耐熱のボウルに入れ、おろししょうが、おろしにんにく、「ナチュレ 恵 megumi」を加えてからめて、5分ほどおく。
- 2) 薄切りにしたたまねぎ、カレールウ、トマトケチャップ、顆粒スープの素を入れ、水80mlを注ぐ。
- 3) ふんわりとラップをして、電子レンジで6～7分加熱し、良くかき混ぜる。
- 4) 皿にごはんを盛り、3)をかける。

◎調理時間 20分
●エネルギー 641kcal
☞たんぱく質 24.6g
☞カルシウム 98mg
上記は、1人分です。



<調理例>



回鍋肉チーズ丼



【材料】(1人分)

豚小間切れ肉・・・100g キャベツ・・・80g たまねぎ・・・1/4個(50g) ピーマン・・・1個
【A: みそ・・・大さじ1 焼き肉のタレ・・・大さじ2 片栗粉・・・小さじ1/2】
とろけるスライス(7枚入り)・・・1枚 ごはん・・・適量

【作り方】

- 1) キャベツはざく切り、たまねぎは薄切りにする。ピーマンは乱切りにする。
- 2) ポリ袋に肉と【A】を入れてもむ。
- 3) 耐熱皿に1)を入れ、2)を上のにのせ、ふんわりとラップをして、電子レンジで5分ほど加熱し、一度混ぜ合わせ、「とろけるスライス」をのせ、さらに1分加熱する。
- 4) 皿にごはんを盛り、3)をのせる。

◎調理時間 10分
●エネルギー 646kcal
☞たんぱく質 30.5g
☞カルシウム 194mg
上記は、1人分です。



<調理例>



ツナトマト ヨーグルトパスタ



【材料】(1人分)

ツナ缶詰・・・1缶(70g) トマト・・・1個 おろしにんにく・・・少々 おいしい雪印メグミルク牛乳・・・100ml
ナチュレ 恵 megumi・・・50g トマトケチャップ・・・大さじ1
顆粒スープの素・・・小さじ1 スパゲッティ(1.4mm)・・・80g
雪印北海道100粉チーズ芳醇・・・大さじ1 または 粉チーズ マイルド・・・大さじ1
塩・こしょう・・・各少々

【作り方】

- 1) 耐熱の容器(大きめのもの)に「おいしい雪印メグミルク牛乳」と水100mlを入れ、半分に折ったスパゲッティをかたまらないようにパラパラと加え、電子レンジで5分加熱し、スパゲッティをほぐす。
- 2) 1)にツナ缶詰を油ごと、ざく切りにしたトマト、おろしにんにく、「ナチュレ 恵 megumi」、トマトケチャップ、顆粒スープの素を加えてさらに4～5分加熱し、塩、こしょうで味をととのえる。
- 3) 皿に盛り、「雪印北海道100粉チーズ芳醇」または「粉チーズ マイルド」をふる。

◎調理時間 15分
●エネルギー 679kcal
☞たんぱく質 31.2g
☞カルシウム 266mg
上記は、1人分です。



<調理例>

釜玉 カルボナーラうどん



【材料】(1人分)

冷凍うどん・・・1玉 ベーコン・・・2枚(35g)
【A: おいしい雪印メグミルク牛乳・・・大さじ1
雪印北海道100粉チーズ芳醇・・・大さじ1 または 粉チーズ マイルド・・・大さじ1
卵・・・1個 塩・・・適量】 黒こしょう・・・適量
雪印北海道100粉チーズ芳醇・・・適量 または 粉チーズ マイルド・・・適量

【作り方】

- 1) ボウルに【A】の材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- 2) 耐熱皿に水にくぐらせた冷凍うどんをのせ、ふんわりとラップをして、電子レンジで2分加熱する。うどんの上に一口大に切ったベーコンをのせ、さらに2分半ほど加熱する。
- 3) 2)を1)に加え、からめる。
- 4) 皿に盛り黒こしょうと「雪印北海道100粉チーズ芳醇」または「粉チーズ マイルド」をふる。

◎調理時間 10分
●エネルギー 484kcal
☞たんぱく質 21.0g
☞カルシウム 189mg
上記は、1人分です。



<調理例>

※鶏肉、豚肉が十分に加熱されていることを確認してください。 ※電子レンジの機種によって加熱時間を調整してください。
※必ず電子レンジで使用可能な容器や器、ラップをご使用ください。

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.32 発行22.06)
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。

