



～「おいしい雪印メグミルク牛乳」のおいしさのヒミツ」特集～

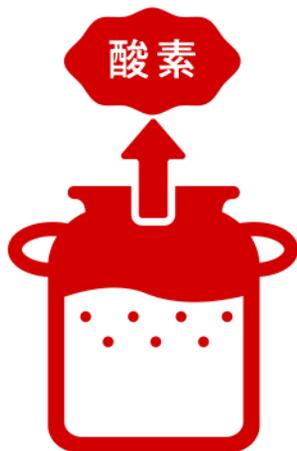
雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、おいしい商品をお届けし、お客様に満足いただけるようサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。

「おいしい雪印メグミルク牛乳」とは？

牧場で飲む牛乳のような、クセが無く、好ましい香りと後味。「おいしい雪印メグミルク牛乳」は、雪印メグミルク独自の2つの技術（「おいしさW技術」）を使ってそんな生乳本来の味をお届けしたいと考えています。自然の恵みのおいしさを、ぜひ毎日の食卓でお楽しみください。

「おいしさW技術」とは？

低温脱気製法



● = 酸素

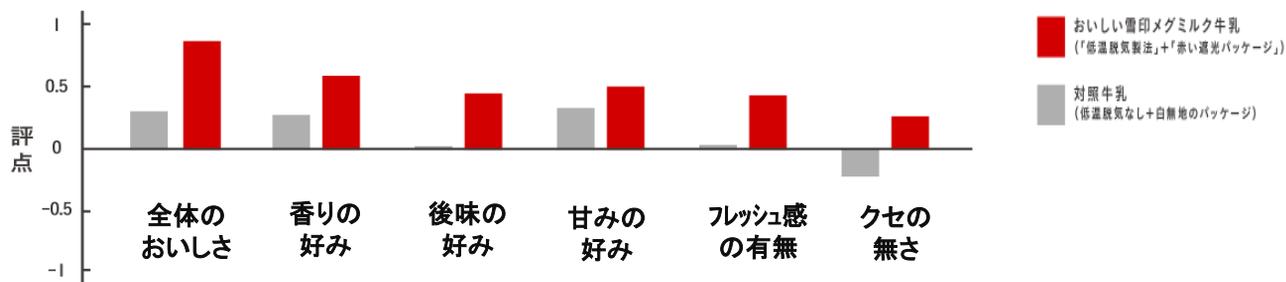
低温でやさしく酸素を除去してから殺菌することで、熱の影響を抑えて生乳本来の味を実現します。具体的には生乳自体を10℃以下の低温に保ったまま、搾乳工程以降に溶け込んだ酸素を瞬間的に除去します。その後殺菌することで、加熱による味の変化を抑えて新鮮なおいしさを保ちます。

赤い遮光パッケージ



パッケージカラーに遮光性の高い赤色を使用することで、風味の変化に影響する光（店頭の照明や日光など）から効果的に牛乳を守り、光による風味劣化を抑えています。

「低温脱気製法」と「赤い遮光パッケージ」を使用せず作られた牛乳との比較グラフ(2019年4月当社調べ)



全体のおいしさに加え、香りや後味の好みで高い評価が得られています。

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。



秋の味覚レシピ



鶏肉とエリンギのバターアヒージョ



【材料】(作りやすい量)

雪印北海道バター…1箱(200g) 鶏むね肉…小1枚(200g)
 パプリカ(赤)…1/2個 エリンギ…2本(100g) にんにく(みじん切り)…1片
【A:白ワイン…大さじ1 塩…小さじ1/4 こしょう…少々】
 パン(バゲットなど)…適量 イタリアンパセリ(刻む)…適量

【作り方】

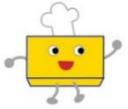
- 1) 鶏むね肉、パプリカ(赤)、エリンギは一口大に切り、ボウルに入れる。
【A】を加えてもみ込み下味をつける。
- 2) 小さなフライパンに「雪印北海道バター」を焦がさないように溶かし、1)の鶏むね肉を入れて上下を返しながら弱めの中火で2分煮る。
- 3) パプリカ(赤)、エリンギ、にんにく(みじん切り)を入れ、更に2分時々混ぜながら煮る。
- 4) イタリアンパセリをふり、パンを添える。

調理時間	15分
エネルギー	2024kcal
たんぱく質	54.4g
カルシウム	58mg

上記は、全量です。



<調理例>



和風ヨーグルトグラタン



【材料】(4人分)

【A: ナチュレ 恵 megumi…200g みそ…大さじ1 砂糖…小さじ1 片栗粉…大さじ1】
 鶏もも肉…1枚 塩・こしょう・酒…各少々 片栗粉…大さじ1 長ねぎ…1本
 生しいたけ…80g しめじ…80g ブロccoli…1/2株 サラダ油…適量
 雪印北海道バター(10gに切れてる)…10g
 雪印北海道100粉チーズ芳醇…大さじ2

【作り方】

- 1) 鶏もも肉は一口大にそぎ切りにし、塩、こしょう、酒をふり、片栗粉をまぶす。
- 2) 長ねぎは斜め薄切りに、生しいたけは石づきを取り薄切りにする。しめじも石づきを取り小房に分ける。
- 3) ブロccoliは小房に分け、電子レンジ(600W)で約2分加熱する。
- 4) フライパンにサラダ油を熱し、1)を入れ両面を焼き、2)を加えて炒める。
火が通ったら、「雪印北海道バター(10gに切れてる)」を加えて全体をなじませ耐熱容器に入れる。
- 5) 【A】をよく混ぜ、4)の上につけて、3)のをのせる。
「雪印北海道100粉チーズ芳醇」をふり、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
※電子レンジの機種によって温度時間は調整してください。

調理時間	30分
エネルギー	223kcal
たんぱく質	13.9g
カルシウム	113mg

上記は、1人分です。



<調理例>



エビとかぼちゃのクリームペンネ



【材料】(2人分)

ペンネ…160g えび…6尾 かぼちゃ…150g たまねぎ…1/4個
フレッシュ 北海道産生クリーム使用…100ml オリーブ油…小さじ2
【A: 塩…小さじ3/4 こしょう…少々 顆粒スープの素…小さじ1】
 粗挽き黒こしょう…少々

【作り方】

- 1) えびは尾を残して、殻と背わたを除く。かぼちゃは2cm角くらいに切り、たまねぎはみじん切りにする。
- 2) ペンネは袋の表示時間どおりにゆでる。
- 3) フライパンにオリーブ油を熱し、たまねぎを炒める。
- 4) しんなりしたらかぼちゃを加えて炒め、2)のゆで汁を100ml加えて中火で5分ほど煮る。
- 5) 木べらなどでかぼちゃをつぶしながらとろみをつけ、えび、「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」、【A】を加える。
- 6) ペンネをからめて、器に盛り、粗びき黒こしょうをふる。

調理時間	20分
エネルギー	653kcal
たんぱく質	15.2g
カルシウム	66mg

上記は、1人分です。



<調理例>

さつまいもとりんごのホイル焼き



【材料】(4人分)

雪印北海道バター(10gに切れてる)…80g りんご…1個
 さつまいも…400g 砂糖…大さじ2 レモン汁…大さじ2 シナモン…少々

【作り方】

- 1) りんごは縦4つ割りにして芯を除き、皮つきのまま8mm厚さのいちよう切りにする。
- 2) さつまいもは皮をむき、7mm厚さに切って水にさらし、水気を切り、耐熱皿に入れてラップをかけ電子レンジで2~3分加熱する。
- 3) アルミ箔を4枚広げ、各アルミ箔に4等分した1)と2)のをのせ、砂糖、レモン汁、シナモンをふりかけ、「雪印北海道バター(10gに切れてる)」をのせて包む。
- 4) オーブントースターで約15分加熱する。

※電子レンジ、オーブントースターの機種によって温度時間は調整してください。

調理時間	30分
エネルギー	324kcal
たんぱく質	1.4g
カルシウム	45mg

上記は、1人分です。



<調理例>

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

