



おひさまニコニコ

寝屋川東地域活動委員会



大山乳業農業協同組合
学習会
九月十三日

大山乳業学習会を寝屋川組合員会館で開催しました
当日はたくさんの組合員さんの参加があり、スライドを使っでの学習やクイズ
そしてお待ちかねのアイスクリーム作りをしました



牛乳の種類とおすすめ

白バラ牛乳牛乳 大山乳業の看板牛乳 後味はさらっとしていて甘みが特徴 鳥取県内産生乳100%使用。 シンプルなおいしい牛乳を飲みたいという方におすすめ！	大山1.5低脂肪牛乳 普通牛乳と比べて脂肪分を60%カット 生乳の脂肪分を除去し、乳脂肪分を0.5%～1.5%に調整。 材料は生乳だけ。 普通牛乳よりカロリーが低いので、カロリーが気になる方へおすすめ！
白バラ牛乳バスターライズ 72℃15秒間の低温殺菌。 搾りたての生乳に近い味わいと甘さが特徴 牛乳の風味、後味が苦手な方におすすめ！	大山山麓牛乳 85℃20分間の殺菌。 牛乳の風味が強く感じられコクがあり味わい深いおいしさ特徴。 コクの感じられる牛乳、より高品質な牛乳を飲みたい方におすすめ！



※共同購入にてお取り扱いがあるのは、大山1.5低脂肪牛乳のみです。

アイス、美味しく出来るかな

アイスクリームつくりかた

①材料(1セット分) 牛乳…50cc 生クリーム…50cc 砂糖…2～3g 水…適量(冷やす用) 塩…適量(冷やす用)	②作り方 1、袋に牛乳・生クリーム・砂糖をいれる 2、1を氷と塩をいれた袋にいれる 3、よく振る 4、固まったら完成
---	---

固まるまで15分～30分ぐらい！
交代しながらしっかり振ってね！

大山乳業さんは、鳥取県にありますが
生産、処理、販売の一貫体制のもと
生乳の品質向上、循環型酪農に取り組まれて
私達に高品質な生乳商品を届けて下さります
パルコップでお馴染みの大山高原生クリームヨーグルト、
からだに素敵なヨーグルト、白バラコーヒー、
白バラ牛乳ロールなどの試食や試飲もさせて頂く事ができ
改めて美味しい！と実感出来ました