

おひさまニコニコ

寝屋川東地域活動委員会



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、スライドを使っての学習やクイズ

そしてお待ちかねのアイスクリーム作りをしました



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
氷…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・砂糖を入れる
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!



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
鳥取県内产生乳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!

白バラ牛乳パスクチャライズ

72°C15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°C20分間の殺菌。
牛乳の風味が強く感じられコクがあり味わ
い深いおいしさが特徴。
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。

大山乳業さんは、鳥取県にあります

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

パルコー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