



<大山 1.5 低脂肪牛乳>(生乳 100%)

普通牛乳比 60%脂肪分カット 低カロリーだよ〜ん♥

違いはここ 「低脂肪乳」は加工乳で脱脂粉乳や乳製品を加え脂肪分を調整。

「低脂肪牛乳」は成分調整牛乳 生乳から脂肪分を除去。材料は生乳だけ。

★普通牛乳と飲み比べサッパリして、すっきり感が良く、健康のためこれに変えます！の感想



<からだに素敵なヨーグルト>枚方支所共同開発

鳥取県産生乳 50%使用 1個で1日分の鉄分&ビタミンD摂取可

開発期間 1年。開発秘話⇒栄養分入れる事が出る「粉っぽさ」「ざらざら感」を無くすため苦労。おいさと栄養強化の兼ね合いに困難があった。 そうなんだ〜♥



<白バラコーヒー>200ml×5本 1本⇒68円 (スーパー等 90円~100円/本)

鳥取県産生乳 70%使用 着色料・香料不使用

温めて飲める。距離が遠いので関東ではまだ流通せずの幻のコーヒーらしい

★甘いけど疲れたときに飲みたい甘さで丁度良いの感想



<大山高原生クリームヨーグルト>生乳 80%使用 なめらかな口溶け

特徴⇒均質化しないため、表面に濃厚感のあるクリーム層が分離し二層になる

蓋を剥がして、スプーン入れてよ〜く見てみると、、二層になってる♥



<白バラプッシュクリーム>白バラ牛乳と練乳を使用。大山乳業の菓子工場で作ったひとくちサイズのシュークリーム。ほどよいあまさ♥

★家族にも好評。ひとくちサイズで食べやすい の感想

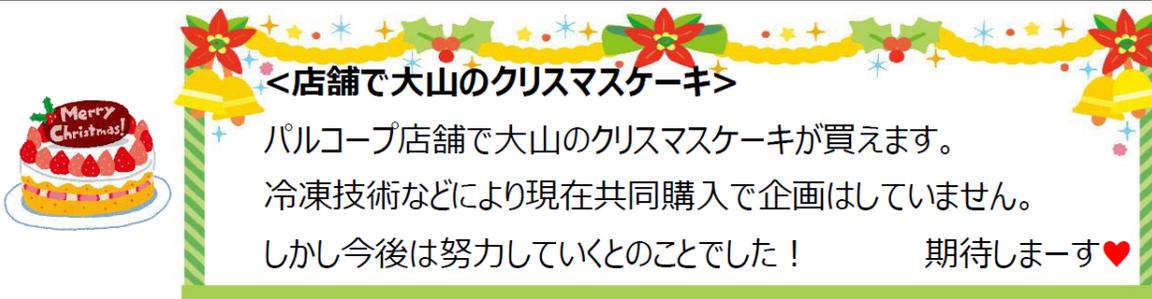
<大山乳業と白バラ牛乳の違い> 白バラは主に宅配びん牛乳。

<夏場は生乳不足気味>牛も夏バテで乳量減。夏消費増。冬に向けて解消、成分向上、冬場が牛乳の旬！



<持ち帰りサンプル4種>

会場で試食できないのでアンケート付きで持ち帰り。



<店舗で大山のクリスマスケーキ>

パルコープ店舗で大山のクリスマスケーキが買えます。

冷凍技術などにより現在共同購入で企画はしていません。

しかし今後は努力していくとのことでした！ 期待しまーす♥

<参加者 当日の感想>

- ・鳥取県全ての生産者が大山乳業に出荷していることは、地に根を張っている素敵な企業だと思った。
- ・今回話を聞き大山乳業のいろんな製品を試してみたいと思った。
- ・品質を守りおいしい牛乳を作られていることがよく分かった。
- ・クリスマスケーキ店舗だけではなく共同購入で希望。