

生乳の味わいが生きた ヨーグルト

今月の産地・
メーカー
八ヶ岳乳業(株)



八ヶ岳の自然に育まれた生乳をそのままにねいにヨーグルトに仕上げました。
毎朝の食卓に、体が目覚めるおいしさを！
季節のフルーツやナッツを添えるのもお勧めです。

合言葉は「八ヶ岳とともに。」 乳とともに。」

八ヶ岳乳業(株)の工場には、長野県や山梨県に広がる八ヶ岳周辺の酪農家から、新鮮な生乳が毎日届けられます。搾乳されたその日のうち、または翌日には工場へ直送。届けられた生乳は、まず法令に基づき検査を実施し、厳しい品質基準をクリアしたもののだけを受け入れています。
生乳の主な供給元の一つ、八ヶ岳高原芳沢牧場は、長野

工場外観



清潔な牛舎



子牛の姿も

搾乳の様子

県諏訪郡原村にあります。冷涼な高原の気候と、豊かで清らかな水に恵まれたこの地域は、酪農にぴったりの環境です。
牛は毎日たっぷりの水を飲みます。気温によっては1日に100リットル以上飲むことも。水分は体温調整だけでなく、牛乳の約87%を占める大切な成分でもあります。つまり、良質な水があつてこそ、おいしい牛乳が生まれるのです。
工場に届いた生乳は、遠心分離で異物を取り除き、脂肪の分布を整える「均質化」を行ったのち、72時間以内に130度、2秒で加熱殺菌。おいしさを保ちながら、安全性も高めています。
その後、牛乳として容器に詰められる「充填工程」、ヨーグルトなどの原料となる「調合工程」へと進みます。これ

八ヶ岳の清流



放牧中の乳牛



らの工程は、HACCP(ハサップ)と呼ばれる衛生管理手法に基づき、厳しく管理されています。
「おいしい牛乳・乳製品を通して、健康で笑顔のある食生活に貢献する」
これが八ヶ岳乳業の企業理念です。
そして掲げている合言葉は「八ヶ岳とともに。」
豊かな自然に育まれた生乳をより多くの人に届けるために、今日も真摯な取り組みが続けられています。

八ヶ岳高原 芳沢牧場の皆さん



霧ヶ峰高原 渡辺牧場の皆さん



霧ヶ峰高原 渡辺牧場

八ヶ岳乳業(株)

八ヶ岳高原 芳沢牧場

「八ヶ岳」の恵みを生かして

八ヶ岳乳業(株)は、1954年の創業以来、70年以上にわたって牛乳やヨーグルトなどの乳製品を作り続けてきました。
標高2,899mの赤岳を中心とした広大な土地に、冷涼な気候、豊かな湧き水——。この酪農に適した環境の中で、地元の酪農家たちが愛情を込めて育てた乳牛から搾った良質な生乳を使っているのが、八ヶ岳乳業(株)のこだわりです。
東都生協との取引は2013年から。東都生協が産地限定のプレーンヨーグルトを検討していた中で、「八ヶ岳プレーンヨーグルト(生乳100%)」が候補に挙がったのがきっかけです。

生乳を100%使ったプレーンヨーグルト

「八ヶ岳プレーンヨーグルト(生乳100%)」の原料は、八ヶ岳周辺で搾乳された新鮮な生乳。加えるのは自社工場です。た乳酸菌とデンマークから輸入されたビフィズス菌だけ。おなかの調子を整える効果があることが報告されているビフィズス菌BB-12を使用しています。
菌たちが一番元気に働く温度で発酵させ、おいしさのピークで冷却して発酵を止めます。
一般的なプレーンヨーグルトに比べると酸味は少なめ。生乳のおいしさを生かした味わいで、10年以上にわたり組合員に親しまれています。

甘さ控えめ！ クリーミーで濃厚

「八ヶ岳クリーミーヨーグルト」は、生乳80%に国産の生クリームを加えて、クリーミーで濃厚な味わいのヨーグルトに仕上げられています。
一般的にヨーグルトを固めるときに使用される寒天やゼラチンは使わず、クリームチーズのような濃厚な味わいを実現。これは、低温で固まるという乳脂肪分の性質をうまく使っているからです。
東都生協からの声も取り入れて、独特の舌触りと口の中で柔らかく溶ける食感を目指して開発しました。甘さ控えめな食べやすいヨーグルトです。

食後の腸活に！



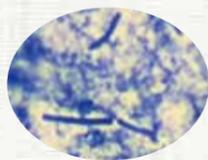
八ヶ岳
プレーンヨーグルト
(生乳100%)450g
9月4回 参考価格:
¥275円(税込297円)



八ヶ岳クリーミーヨーグルト
70g×3×2
9月4回 参考価格:
¥418円(税込451円)

column どんな乳酸菌が使われているの？

乳酸菌は何百種類もあるといわれていますが、「八ヶ岳プレーンヨーグルト」と「八ヶ岳クリーミーヨーグルト」に使われているのは、国際食品規格(コーデックス規格)によってヨーグルトの発酵に使用することが定められている「ブルガリア菌」(写真の中の長細い菌)と「サーモフィラス菌」(丸く小さくつながっている菌)の2種類です。



MOGMOGレシピ 20分 調理時間

気軽に腸活! さつまいもとヨーグルトのサラダ



材料(2人分)
さつまいも...150g(大1/2本)
くるみ(手で割る)...大さじ2 レーズン...大さじ1
塩...少々 黒こしょう...少々

A 八ヶ岳プレーンヨーグルト...大さじ2
マヨネーズ...大さじ1

作り方 1 Aの材料を混ぜ合わせて、ヨーグルトソースを作っておく。

- さつまいもは皮のまま小さめに乱切りし、切ったらすぐに水を張ったボウルに入れて5~10分ほどさらす。
- 濡れたキッチンペーパーにさつまいもをくんで耐熱皿にのせ、ラップをふんわりかけて電子レンジ(600w)3分30秒~4分加熱。フォークや竹串で様子を見て数秒ずつ加熱を追加し、そのまま冷ます。
- ボウルに3を入れて軽くマッシュし、ヨーグルトソース、くるみ、レーズンを混ぜ合わせ、塩、黒こしょうで味を整える。