

酪農だより

Vol. 722 _{奇和4年3月号}

あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」一酪農家の心を食卓へ一





新たな看板アイスが誕生!大山乳業農協の

ずオススメ上位に入るのは大山牧場 スメは何ですか?と聞かれると、必 アイスです。 私が大山乳業農協のアイスでオス

たいと思ってしまいます。 ほど大山牧場アイスを食べてもらい いしい!」と喜んでもらいたい相手 特に、「大山乳業農協のアイスはお

おいしさや素材にこだわったプレミ

大山牧場アイスと言えば、生乳の

アムアイスとして贈答用としても

れません。 を感じるアイスだからなのかもし アイスとは違う「プレミアムさ」 それは、大山牧場アイスが他の

豊かな時間を届けてくれます。 素材や味にこだわったこのアイスが いとき、頑張った自分へのご褒美に、 ちょっとした贅沢気分を味わいた

るアイスは一体どんなアイスなの 場アイス」から新たに生まれ変わ 山牧場」という名前も一新するそう 変わる。それも、あの慣れ親しんだ「大 が4月1日に新たなアイスに生まれ 担当者の言葉から読み説いてみた そんなプチ贅沢を楽しむ大山牧場 長い販売の歴史をもつ「大山牧 今回は製造のこだわりを開発

白バラプレミアムアイス 新たな商品として スタートを切る

4月1日に発売する白バラプレミ

の看板商品として大山乳業農協で親 アムアイスは、長年アイスカテゴリー しまれてきた「大山牧場」を前身と

しています。

ていました。 ファンを持つアイスです。

変化していく中で、大山乳業農協の 過し市場や消費者のニーズも大きく プレミアムアイスも岐路に立たされ 回のリニューアルから5年以上が経 ねてきた大山牧場アイスですが、前 今まで定期的にリニューアルを重

場も「リニューアル」ではなく「新 がシェアを持っています。さらに、 アイスがしのぎをけずる「プレミア 白バラプレミアムアイスでした。 をかけ商品開発に着手されたのが、 たな商品」として市場での生き残り なアイスが増えており、この大山牧 近年のアイス市場はスイーツのよう ム市場」では大手メーカーのアイス 大山牧場アイスなどの高価格帯の

今回のリニューアルコンセプトは



ねた結果、6アイテムを選定しまし きたことも白バラプレミアムアイス 発時には出来なかった製法が確立で 改善や更新などにより過去の商品開 た。また、この5年間で工場の設備 の開発に重要な要素になりました。 バーを検討し、幾度となく試作を重 「ミルクファースト」。そのコンセプ トを表現するために、 様々なフレー

準備が進められました。 まで約1年半の期間をかけ、コンセ プト、仕様、パッケージデザインの 今回のアイス開発は着手から発売 「ミルクファースト」にバニラではなくミルク 込めた想い

あるように、6品のうちミルクを最 が、今回は「ミルク」と標記されて ジにはバニラと表現されていました わりを聞くと、「一番大切な部分はミ プトである「ミルクファースト」に います。 ルクです」と答えが返ってきました。 白バラプレミアムアイスのコンセ 従来、プレミアムアイスのパッケー 開発担当者にリニューアルのこだ

なアイスの中でも、鳥取県の酪農家 私達だからこそ、そのおいしさを最 の牛乳のおいしさを一番知っている たとのことですが、市場にある様々 ムアイス ミルク」づくりに力を注ぎ 大限活かすアイス「白バラプレミア 前身の大山牧場の顔もバニラだっ

も重要視したそうです。

最後まで美味しく食べて頂けるよう わってしまいました。濃厚だけれど 食べ進めるとその濃厚さが重さに変 濃厚さを感じられるアイスでしたが、 当初の試作品は一口食べるとその

のアイスが完成しました。 な工夫を重ね、納得のいく「ミルク味」

ぜひその美味しさを感じてください プレミアムアイス ミルク」。 皆さん クの美味しさを堪能できる「白バラ 一口目から食べ終わるまで、ミル

ブレミアムアイス 鳥取県産素材を使った

た3品があります。 6品のうち、大きく形態が変化し

せたデザートアイスです。 産の素材を使い、上面にソースをの ムチーズ」「黒蜜きなこ」は、 「いちご」「ブルーベリー&クリー 鳥取県

呼ばれる機械を新たに導入したので 苦労したそうです。 すが、初めて使う機械に製造現場も 消するために「アイスアイロン」と が立ちます。このツノが立ったまま ソースが行き渡りません。それを解 ソースを充填すると、まんべんなく 通常、アイスを充填すると「ツノ」

条件が見つけられたときは本当に嬉 重ね、ようやく安定的に製造できる しかった」と、その苦労が伺えました。 多くの時間をかけラインテスト※を また、この3品は、 開発担当者によると、「通常よりも それぞれ「い

> ちご」「ブルーベリー」「きなこ」が ちごとブルーベリーは直接農場に伺 鳥取県産の原料が使われており、 うところから商品開発がスタートし い

の生徒と一緒に作り上げた商品です。 とのコラボ開発商品で、地元琴浦町 にある「琴の浦高等特別支援学校」 チーズ」は大山乳業農協と教育機関 中でも「ブルーベリー&クリーム

品を「白バラプレミアム」という名 間違いはなかった」と思うことが出 食べてみたとき、「やってきたことに 誤の末、実際に出来上がった商品を ありました。しかし、様々な試行錯 持ちと同じくらい、不安な気持ちが 品開発担当者としてワクワクする気 前に変え、中身も刷新することは製 「大山牧場」という昔からの看板商

られているように感じます。 の言葉には、清々しさと自信が込め そう答えてくださった開発担当者

り出される商品開発の現場の中でも、 日々様々な商品のアイデアが生ま その中の一握りが実際に世に送

ました。 を重ねた思い入れのある商品となり 染拡大する中、限られた時間で検討 新型コロナウイルスが県内でも感

ます。 ミアムアイスに受け継がれていき の取り組みはこれからも白バラプレ 大山牧場アイスから引き継がれ、こ 鳥取県産の素材を使ったアイスは

このアイスを多くの人に 食べてもらいたい

来ました。

歴史を繋いできた沢山の人の想い ニューアルは、 だったのではないかと思います。 そして周囲の期待を背負ったもの 歴史のある商品の大掛かりなり 今までこのアイスの

板を背負い、4月1日からギフトセッ トを始めとして発売されます。 「白バラプレミアム」という新しい看 これから大山乳業農協のプレミア 今回発売される6品それぞれが、

皆さんのお気に入りを見つけてくだ ミアムアイス。6アイテムの中から 者の新たな挑戦が生んだ白バラプレ いくことを願っています。 と幸せな時間を届ける商品になって ムアイスとして多くのお客様の笑顔 大山牧場アイスの歴史と開発担当

※ラインテスト…実際に製造工程で行うテスト製造



鳥取県産の生乳と鳥取県産生乳から作られた乳製品 を使ったアイスクリームに、香り高いラム酒に漬け

込んだレーズンを混ぜ込みました。 濃厚なミルクに負けない豊かなラム 酒の香りとレーズンの食感が楽しい 一品です。

110ml

※製品中アルコール分





鳥取県産の生乳と鳥取県産生乳から 作られた乳製品を使い、乳本来の濃 厚な味わいが感じられる上品なアイ スクリームに仕上げました。 マダガスカル産バニラの香りがミル

クの甘さをより引き立たせます。



110ml ミルク



白バラ

プレミアム

鳥取県産の生乳と北海道産クリームチーズを使用し

たアイスクリームに、鳥取県産のブル ーベリーを使ったソースをあわせて層 状にしました。食べ進めるごとに変わ る3種類の味わいをお楽しみください。※果汁・果肉5%使用

95_ml

3層

鳥取県産の生乳と鳥取県産生乳から作られた乳製品 を使ったアイスクリームに、京都府産石臼挽き抹茶 をあわせました。

抹茶の旨味がきわだつひとくちを お楽しみください。

110ml



ブルーベリー& クリームチーズ





抹茶



鳥取県産の生乳と鳥取県産生乳から作られた乳製品 を使ったアイスクリームに、鳥取県産大豆を使用し たきなこをあわせました。

きなこの素朴な味わいとコク深い黒 蜜ソースの絶妙なハーモニーをお楽 しみください。

95ml

鳥取県産の生乳と鳥取県産生乳から作られた乳製品 を使ったアイスクリームに、鳥取県産のいちごを使っ

たソースをあわせました。

濃厚なミルクの風味といちごの爽 やかな酸味の絶妙なハーモニーを お楽しみください。

95ml

2層 ※果汁·果肉8%使用



黒蜜きなこ



いちご



初めてのオンライン懇談会の開催でした



これからもおいしい牛乳を届けます

総合企画課レポート

ますので、ぜひご覧ください。

テレビ番組「そーだったのかンパニー」 より取材を受けました

この度、2018年10月に出演した番組「そーだったのかンパニー」が過去に出演した企業の変化や新たな挑戦などが紹介されるスペシャル企画に大山乳業農協が紹介されます。他企業とのコラボグッズの取り組みなどが紹介され

放送日

2022年4月3日(日)山陰中央テレビ9:30~



※緊急ニュース等により放送日時が変更となる場合があります

営業課レポート

鳥取県生協西部地区で 産直ミニ懇談会がWEB開催されました

3月4日(金)、鳥取県生協の産直ミニ懇談会が オンラインで開催されました。

産直ミニ懇談会は、生産者と生協組合員が交流 を深めるための活動で、産直牛乳を製造している 大山乳業農協と、産直牛を生産する鳥取県畜産の 生産者と組合員が交流しました。

同懇談会は、新型コロナウイルス感染症拡大により中止されており、今回3年ぶりにオンラインで開催され、大山乳業農協からは、酪農家で絵本「ありがとうも一ちゃん」作者の吉田さん、営業課の永島課長、佐々木職員が参加し、牛乳の基礎知識や工場見学動画の視聴、そして吉田さんに絵本の読み聞かせをしていただきました。会の最後には組合員の皆さんから「白バラコーヒー甘さひかえめがおいしかったのでぜひ再販してほしい」「カレーなど料理に大山乳業の生乳を使用した商品を開発してほしい」などの要望も寄せられ、なごやかな会となりました。

総合企画課レポート

地元ローカルバラエティ番組で大山乳業が紹介されました

3月16日(水)、山陰のローカルバラエティ「生たまごBang!」にて大山乳業農協が紹介されました。今回は同番組のメインコーナー「町ぶらMAP」より「大人の遠足~まだ見ぬ世界MAP~」と題して春の遠足シーズンにちなみ、牧場や工場の見学を中心に訪問・体験して頂き「雨公中回

ッパチでするいとの同一体感じと頭で ました。番組は見逃し配信もあります ので、ぜひご覧ください!



生たまでBang!のみなさんありがとうございました!



ぜひ皆さんも作ってみてください!



白バラ牛乳で作った牛乳フルーツゼリー

牛乳普及協会レポート

白バラ牛乳を使ったレシピを配信 春休みの牛乳の消費PR

鳥取県牛乳普及協会では、3月17日(木)より Tastemade Japan 株式会社にご協力頂き、白バラ 牛乳を使ったレシピ動画を配信しました。

今回の動画は牛乳の消費促進を目的とし、昨年末に処理不可能乳発生を回避することができたものの、これから春休みを迎え再び消費が落ち込むことが見込まれている牛乳を、春休み中も家庭でご利用頂きたいとの思いから制作しました。

鳥取県では現在処理不可能乳は発生していませんが、長引く新型コロナウイルスの長期的な影響により、鳥取県内においても観光業や外食産業の不振に伴い、牛乳・乳製品の需要が回復しない状況にあります。

今回配信したレシピは白バラ牛乳のパッケージカラーをイメージしたフルーツを使い、簡単に楽しく、おいしいレシピです。

レシピは大山乳業農協のSNSでもご紹介しますので、是非お試しください。



大山ブルーベリーヨーグルトムース

さわやかな風味のヨーグルトムースに、国産ブルーベリーを使用したジャムをトッピングしました。自由に文字のかけるチョコレートを別添しております。

4月1日 リニューアル 発売

大山乳業農協のアニバーサリーケーキが新しくなりました! 誕生日や母の日等の記念日にぜひご利用ください

大山デコレーションケーキ

上品で口溶けの良いホイップクリームを使用しました。 少し高さのあるケーキに白バラをイメージしたデコ レーションを施した、バラの花束のようなケーキです。 サンド(下層のみ)に黄桃を入れました。

自由に文字のかけるチョコレートを別添しております。

ご注文は直売所カウィーのみるく館で承っております。 予約商品のため、事前にお問合せください。

またネットショップ「カウィーの白バラショップ」で 宅急便発送も可能です。

県外のお知り合いへの贈り物としてもご活用ください。

直径 約15cm

さんへの情報掲示板

通

ック 今月の

- 3年度白バラ認証プレートが 置されました
 - 退職者挨拶

宜しくお願い致します。

最後に、今年度巡回したなかで2つ

ことが出来るよう、来年度も引き続き は看板を認証プレートで埋め尽くす になっております。早い方で7年後に

撒かれている事例と、ごみの種類別に り消毒できるように、石灰をしっかり 域内に侵入する車のタイヤをしっか 事例をご紹介いたします。衛生管理区

ご参考にしていただきたいと思い 清潔に保っておられる事例です。是非 コミ箱を分けて設置し、常に牛舎内を

す山根です。

3月31日付で定年退職いたしま

事務所内での仕事が主で組合員

い出がいっぱいできました。

ありませんでしたが、それでも親 の皆さんとお会いする機会が余り

しくなった組合員さんと楽しい思

び、だんだん見栄えが格好良くなって

んの看板には、3枚のプレ

ートが並

認証プレートが貼り付けられるよう きました。この看板には全部で10枚の

が設置されました 令和3年度白バラ認証プレ

認証牧場となりました。 的とした「白バラ認証制度」も今年度 回の審査に合格し、令和3年度白バラ 審査では94戸の酪農家さんが春秋2 で3年目を迎えました。今年度の巡回 安全で高品質な生乳生産の増加を目 農場の衛生環境を改善することで

毎年審査に合格されている酪農家さ 職員が順次令和3年度認証プレート 「白バラ認証制度」が始まってから 今回合格された94戸の牧場に設置 指導課 認証牧場

-トが並んだ認証牧場の看板

を設置して回っております。

してある白バラ認証看板には、



衛生管理区域との境界に石炭を撒いて消毒されています



ごみの分別用に種類別のゴミ箱を設置



げます。 まのご健康を心よりお祈り申し上 の今後益々の発展と酪農家の皆さ いました。お世話になりました。 出来ました。 く、毎日楽しく仕事をすることが 皆さん、本当にありがとうござ 酪農指導部の人たちも皆温 最後になりましたが、大山乳業 か

作品募集のお知らせ

えらくのう こどもギャラリー

●募集規定

- (1) 酪農を中心とした題材の図画 (大きさは自由ですが、図画のみとします)
- (2) 自作で未発表のものに限ります。
- (3) 作品には、題名・住所・氏名(ふりがな)・年齢・ 学校名・学年(園児は年齢)・保護者名を必ず記載 してください。また、酪農家の子弟については保 護者の所属組合名を記載してください。

2 応募資格

4歳から中学生までの酪農家の子弟、および酪農に関心のある一般のお子さん。

②締切日

令和4年5月20日(金)

4 提出先

全酪連大阪支所内 西日本酪農青年女性会議事務局 宛 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 5-14-10 新大阪トヨタビル 6F(TEL)06-6305-4196

3事前審査

応募多数の場合は西日本酪農青年女性会議による事前 審査を行い、10点以内で全国会議に推薦します。

3 褒賞

・特選 1点・入選 4点

・秀作若干

・ファミリー賞 若干 (牛とのふれあいなど、ほのぼのとした雰囲気を持つ 作品に贈られます)

・あすなろ賞 若干 (小学校入学以前の方の優秀作品に贈られます)

の審査結果の発表

「第50回全国酪農青年女性酪農発表大会」の発表資料 要旨、および全酪連会報7月号に審査結果を掲載いた します。

(3)その他

(1)入賞者には記念品を贈呈いたします。

(2)図画の優秀作品は、全酪連会報」 の最終ページに、作者の顔写真 と審査講評とともに掲載します。

^第 酪農いきいき ^回 フォトコンテスト

全国酪農青年女性会議では、酪農家の生活や牛乳の生産現場をより鮮明に消費者に伝えていくことを目的に、昨年中止となりました第 12 回「酪農いきいきフォトコンテスト」を実施いたします。

つきましては、下記のとおり作品を募集しますので、ふるっ てご応募いただきますようお願いたします。

のテーマ

- ①「乳牛のいる風景」
- ②「酪農作業風景」
- ※いずれも、酪農家がいきいきと生乳生産に励む様子や、安心安全な生乳生産のため懸命に仕事に取り組む姿勢が感じられるようなもの。

2 募集規定

- (1)写真は可能な限り電子データで提出してください。
- (2) 自作で未発表のものに限ります。
- (3)作品には、題名・氏名・ふりがな・住所・所属組合名を必ず記載してください。

6 応募資格

酪農家

4 締切日

令和 4 年 5 月 20 日 (金)

日提出先

全酪連大阪支所内 西日本酪農青年女性会議事務局 宛 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 5-14-10 新大阪トヨタビル 6F(TEL)06-6305-4196

③審査方法

応募作品を「第50回全国酪農青年女性酪農発表大会」の会場内に掲載し、大会参加者の投票による審査を行います。(応募多数の場合は西日本酪農青年女性会議事務局による事前審査を行い、10点以内で全国会議に推薦します。)

の審査結果の発表

「第50回全国酪農青年女性酪農発表大会」にて発表します。

②褒賞

- ・特選 1点(2テーマの中で特別に投票数の多かった作品)
- ・入選 若干数 (特選を除いて投票数の多かった作品数点)

② その他

- (1)入賞者には賞品を贈呈いたします。
- (2)提出していただいた作品の返却はいたしません。
- (3) 応募していただいた作品は、全酪連会報およびカレンダーへの掲載を含め、今後各地での牛乳消費拡大活動(「父の日に牛乳を贈ろう!」キャンペーン含む)等で使用することがありますのでご了承ください。



品質管理通信 おしえて!!ヨーコせん

意外で知らない身近は「品質管理」

第11回 官能検査

寒い日が続きますが、少しずつ暖かくなってきて春が近づいてきたのを感じます。春が近づいてくるのと同時に花粉もやってきましたね。わたしもひどくはないですが、毎年目のかゆみや鼻水に苦しみます。しかもまだまだコロナ禍・・・。症状の見極めが難しくなってきそうです。

さてさてわたしたち品質管理部では、 工場で製造している製品の官能検査をしています。毎日ヨーグルト、シュークリーム、アイスなどその日製造したものを検食し、風味に問題がないかを確認しています。また官能検査のレベルアップのため、月に1回官能検査講習会も受講しています。講習会では、五味(甘味、酸味、苦味、塩味、旨味)と牛乳の異常風味(ランシッド臭、酸化臭、大豆臭)の識別に挑戦しています。

講習会では、五味や異常風味をわずかに加えたサンプルと何も加えていないサンプルを検査し、判断していきます。サンプルには番号しか書かれていないので、中身が何かはわかりません。ちなみに、ずっとパーフェクトで正解だった人は、官能検査優秀者として表彰されます。品質管理部には受賞者がたくさんいますよ。(わたしをのぞいて…)

今年は自分のレベルアップを目指して、官能検査講習会で の正解率を上げること

を目標にがんばりたい と思います!

大山まきばみるくの里スプリングオープンのお知らせ

牛乳月間に開催したプラレー チャー、 発した 絶好の行楽シーズンが到来します。 かわいい牛のクジ、ミニUFOキャッ メニューとなりました。又、 ラ牛乳を使った鰯ダシに、 アルに取り組みました。 楽しく過ごせる』大山まきばを目指 けも進み新緑がまぶしい季節となり した贅沢なラーメンとなり、大ヒット ーストビーフ、煮たまごをトッピング し、新メニュー開発や売店のリニュー 昨年度は、コロナ禍でも『お客様が レストランの新メニューとして開 「みるくの里ラーメン」は白バ プリクラなどを充実。6月の 特製麺、 売店では

鳥取県を代表する観光施設であり 鳥取県を代表する観光施設であり 鳥取県を代表する観光施設であり

お願い致します。

や情報発信ツールにすることで次世す。大山まきばの自然をテーマにした公式インスタグラム」を開設致しま所総合企画課と連携して「大山まきば所総合企画課と連携して「大山まきばはお客様に大変好評でした。

くの里」のある大山は、これから雪解を予定しております「大山まきばみる

利用頂きありがとうございます

役職員の皆様にはいつもご

4月2日(土)スプリングオープン

BBQコーナー利用についてのお知らせ

考えております。

代のファン獲得に繋げて行きたいと

◆今年度よりご利用方法が変わります

平日 11:00 ~14:00 完全予約制:4名様より

土日•祝日(繁忙期) 10:00 ~16:00 通常営業

使用料 1人あたり 660円

キャビン

土日・祝日限定 │ たまごかけご飯食べ放題 (10:00 ~ 11:00)

※ご予約時の際は肉の予約必要(予算に合わせて準備致します)

※ご飯、野菜等は、平日のみ個別に盛り付け提供とし、土日・祝日(繁忙期) についてはバイキング形式となります。

アルコール類の提供は致しますが、大声での宴会はご遠慮ください また、平日予約が無い雨の日には休憩室として開放します。

商品です。

からずっと飲み続けている

この商品は、私が小さい

900 m」です。

限定商品の「特選白バラ牛乳私のおすすめ製品は宅配



料理にも使ってみてください!

今では、家族全員が毎日朝今では、家族全員が毎日朝ので、皆様、どうぞ飲んで味わうことが出来る商品で味わうことが出来る商品で味わうことが出来る商品で味わうことが出来る商品でいます。

課の高見です。

・
おなさんこんにちは。指導
・
おなさんこんにちは。

酪農だより 10



大山乳業農業協同組合からのお知らせ

lnformatio

理事会だより

理事会にて次の議案が決議されました

3月2日提出議案

第1号議案 1月末実績検討について

第2号議案 令和3年度決算及び剰余金処分案

について

第3号議案 令和4年度事業計画について

第4号議案 酪農関係諸規定の一部変更について

第5号議案 固定資産の取得について 第6号議案 定款の一部変更について

第55回通常総会及び総会提出議 第7号議案

案について

第8号議案 総会での書面決議について

第55回通常総会の出席奨励金及 第9号議案

び記念品について

役員賠償責任保険の継続加入について 第10号議案

直売所カウィーのみるく館からのお知らせ

4月のお買い得イベントをお見逃しなく!!

みるく館のポイントサービスが変わります

貯まったポイントが 1 ポイントから使えます

108円で2ポイント貯まる「お買い物ポイント」が 1ポイントからご利用いただけるようになりました。 皆さんポイントをためてお得にご利用ください!





(チケット使用期限:2022年8月31日)

大変お得なチケットぜひご購入ください

新商品のお知らせ

ヨーグルト・菓子・乳飲料 新商品のご紹介です

からだに素敵なヨーグルト

(210g(70g×3個)) 3月5日新発売

鳥取県産の生乳を50%以上使用し たなめらかな口当たりのヨーグルト です。1個に1日分※の鉄分とビタ ミンDを配合。おいしく手軽に摂取 できます。

※1日分の量は、栄養素等表示基準値に 基づいています。



白バラメープル香るカスタードシュー

1個

4月1日新発売

大山乳業農協の菓子工場で、白バラ 牛乳とれん乳を使用したカスタード クリームを炊き上げました。メープ ルソースの風味がカス タードクリームのおい しさを引き立てたシュー クリームです。



白バラいちごオ・レ

500ml • 1000ml

4月4日新発売

まろやかなミルクと甘酸っ ぱいいちご果汁のハー ニーが楽しめるミル ク分55%のいちご オ・レです。



異動辞令等

【下記の退職日をもって以下の方が退職されました】

(所属及び役職)(氏名)(退 職 \exists 長谷川 萌唯 令和4年2月20日付 検査課 員

が、ずっと応援してるのではが大変な時期などあり体が大変な時期などあり体が大変な時期などありないといいます!牛乳が余って ででではいいででありました。 願いします!牛乳が余って乳業全 れから先も沢山おいしい牛乳をお だともの頃から大好きなので、 頑張ってください!

ます。

ことがあり、みたことがあり、みたことがあり、み も、これが牛乳!と思所です。白バラ牛乳は みるく 2 度 大山 の 半乳はい に行っ 府

いです!! (東京かける機会が増えて、とてもどを見る機会が増えて、とてもどを見る機会が少なく寂しく思す。 成城石井や新橋を見る機会が少なく寂しく思東京に住み始めてなかなか白 とても嬉 新橋の物 いく思っていから (東京都)

思っています。 (東京都)東京でも購入できるので嬉しく東京でも購入できるので嬉しくを飲んで育ちました。最近はなかなを飲んで育ちました。最近はなかなる場合である。 ています。(長崎県)「白バラ牛乳飲みたい」と話をしかしく思います。子どもたちもかしく思います。子どもたちもらバラ牛乳やシュークリームが懐島取出身で今は帰省もできずに

うことが出来ます。いつでも気軽に白バラブランドならば安心して買 かせていただきます!(広島県)いてます。今度直営店にも遊びに行好きです。小さい頃から飲ませて頂好きですがいたがある。



白バラグッズに新商品登場 あのスケッチブックとコラボが実現!



3月5日(土)より、白バラグッズ新商品「スケッチ ブック」と「メモ」を発売しました。

今回は、黄色と黒緑色のツートンカラーが印象的な 「図案スケッチブック」を製造・販売しているマルマン 様とのご縁で、今までとは一味違ったデザインのコラ ボグッズが完成しました。

スケッチブックとメモは組合直売所のほか、白バラ グッズ取扱店にて販売中です。

スケッチやデッサンはもちろん、アルバム作りやメモ 書きなど、様々なシーンで「描く」「書く」をお楽しみくだ さい。

編集後記

3月上旬は春の日差しを感じる事も増えてきました が、2月下旬に降った雪で大山はまだ雪景色が広がっ ていました。大山まきばみるくの里もスプリングオープ ン間近となり早く春が訪れるのを願うばかりです。 4月からは新入職員が仲間入りします。新たに加わる 仲間と共に大山乳業農協を盛り上げていきましょう。

組合の公式SNSアカウントでも情報発信中!!







twitter

Facebook

Instagram

大山乳業農協ではホームページだ けでなく、ソーシャルメディアを活 用した情報発信も行っています。 ぜひチェックしてみてください!



YouTube

酪農だよりに関するご意見ご感想は大山乳業農協 回域回 お問合せフォームからお寄せください QRコードからもメールアドレスを取得できます▶

酪 農 だ よ り vol.722

編集責任者/平野 浩 発行責任者/小前孝夫 印刷所/山本印刷株式会社 発行日/令和4年3月20日

Dainyu-PICKUP! 特選大山おいしい牛乳が

雑誌「モノ・マガジン」に紹介されました!

この度、大山乳業農協の「特選大山おいしい牛乳」が 「物(モノ)」を扱った専門誌『モノ・マガジン』(ワール ドフォトプレス社)で紹介されました。

同誌は1982年に創刊し、「物」にスポットを当て 紹介する専門誌の先駆けとし現在も月2回発刊されて います。

今回3月16日情報号(3月2日発売)の『日本全国 うまい!牛乳大集合』のコーナーで、ローカルで愛され 続ける牛乳として紹介されました。

今後も全国のお客様へ鳥取県の牛乳や乳製品の良 さをPRしていきます。

あの日・あの時

大山乳業「酪農だより」バックナンバーから当時の様子を 覗いてみます



今回紹介するのは、平成6年6月20日発行「酪農 だより第389号」より、鳥取県産直ふれあい交流会 の様子です。京都生協をはじめとした6生協と生産 団体50名が、産直の重要性や今後の決意などを述 べ、より一層の産直事業発展に向け、相互交流を深 めました。



大山乳業農業協同組合

〒689-2393 鳥取県東伯郡琴浦町保37-1 TEL.0858-52-2211(代) FAX.0858-53-1501 https://dainyu.or.jp E-mail:email@dainyu.or.jp