



白バラ牛乳  
大山乳業農業協同組合

# 酪農だより



あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」—酪農家の心を食卓へ—

ソフトクリーム  
おいしいね!

## 今月の特集

産直特集  
利用本数 150万本達成  
生協組合員の健康を支える  
生協牛乳120

## 現場潜入

白バラ製品のセールスチーム  
営業課の現場に潜入

## 各種活動レポート

## 指導課通信

## 大山乳業農協からのお知らせ



# 産直特集 利用本数150万本達成 生協組合員の健康を支える生協牛乳120

2019年 商品大交流会 (近江八幡)

## 商品が心を結ぶ 産地直結の取り組み

生産者と生協組合員の関係は、まるで遠く離れた家族を想い合うかのような温かさや心強さを感じます。

滋賀県野洲市に本部をおく生活協同組合コープしが(以下、コープしが)は、クリスマスケーキの独自開発をはじめ、長年、大山乳業農協の商品を生協組合員に供給してきました。

2009年5月25日、大山乳業農協はコープしがと産直牛乳協定を結び、「生協牛乳120」の供給をスタートしました。

2016年には宅配部門で年間利用本数100万本を達成。昨年度は宅配部門・店舗部門合わせて150万本を超える利用を頂き、減少傾向と言われる牛乳の消費量をよそに順調に供給本数を伸ばしています。

また、「産地直結」を実感できる取り組みにも力を入れておられ、毎年夏に開催されるサマーキャンプ(本年度は新型コロナウイルス感染症防止のため中止)や、産直産地職員研修、産直交流会なども実施されています。今回は、産直特集最終回として、大山乳業農協とコープしがの産直の取り組みについて紹介します。

## 生活協同組合「コープしが」

生活協同組合コープしがは、1993年3月滋賀県の4生協が合併し誕生しました。

現在は、「ともにつくる笑顔あふれる未来」を理念に、組合員の皆さんへ供給事業・利用事業・共済事業・福祉事業のサービスを提供しています。

1998年から始まった大山乳業農協とオリジナルクリスマスケーキの開発は2017年に20周年を迎え、他生協にもご利用いただいています。

また、産直交流会や知ってねコープぱくぱく試食学習会を開催し、生産者と生協組合員が直接交流し「産地直結」を実感できる取り組みを実施しています。



**コープしがシンボルマーク**  
シンボルマークのスパイラル(うずまき)は、コープの「C」を表すほか、貝殻、蔓、渦、波紋、風などの自然を象徴し、さらに求心と拡大、進化の軌跡などの発展を象徴しています。

## コープしがの産直

コープしがでは産直の趣旨をより多くのの人に伝え、産直の輪を広げるための活動を積極的に行っています。また、産直が普及するための行事の企画推進など、組合員と生産者の主体的な取り組みを応援しています。



コープしが白石理事長



産直協定調印式(2009年)



知ってね!フェスのようす(2019年)

## 真の産直の実現へ 交わした100万本の約束

—そして150万本の利用へ—

コープしがの産直PB牛乳の始まりは2009年。「いまや組合員のくらしになくてはならない大事な消費財になつていきます。」と白石理事長。

コープしがの産直PB牛乳の製造は、生産者の経営課題や産直交流の課題から過去3度製造者の変更を余儀なくされてきました。

コープしがは「継続した生産者の牛乳を組合員へ提供すること」、「真の産直の実現」の2つの願いを抱き、4度目の製造者として大山乳業農協へ生協牛乳120を製造を受託されました。

今回は白石理事長に当時の事を振り返りながら、お話を頂きました。

特に思い出深いのは、調印式と産直

協定です。調印式は、福田昌治さんの牧場「ハッピーフィールド」で行いました。取り交わした産直協定には「日本の酪農を守る運動の先駆者的な役割をはたしてきた大山乳業農協と消費者のくらしと健康を守る役割を果たしてきた消費者組織であるコープ

しががお互いの歴史と責務を尊重しあう」「ふたつの協力関係を発展させ、協同組合間協同の運動と事業発展に努める」「両者の力をあわせ、両組合の産直意識の向上を強化する事業を

すすめ、鳥取県の産直活動の充実などを通じて、農業が育んできた歴史的な価値や生活文化を次世代につなぐ共同事業をすすめる」ことを誓い合い、

当時の幅田組合長と西山理事長は利用本数100万本を目指そうと約束

を交わしました。

その約束は長期の目標だったので、今や150万本を超えて毎年「生協牛乳120」のファンは増え続けています。

そのチカラとなつていのは、産直協定の実践だと感じています。具体的には、大山乳業農協のみなさんが積極的に組合員との交流のために滋賀に足を運んで頂いていること、産直協定締結後毎年実施している産直産地体験研修。研修を受けた職員は500名を超え、学んだ職員が職場で伝え、

そして組合員へと広がっています。また、大山乳業農協との産直協定が出発点となり、「みんなの牧場」づくりに関わることができました。

これからも初心を大事にして産直協定の精神を実践につなげる取り組みをすすめていきます。

大山乳業農協のみなさん、これからもどうぞよろしく  
お願い致します。  
(白石理事長)

協同の心が絆を強くし、その絆はより強くなり次世代へ続いていきます。

これからも、産直の絆を大切に、未来へ向かい手を

取り合いながら進んでいけることを願ひ続けます。

## コープしがの産直基準

- 1 産地、生産者、栽培方法、流通方法が明確である事
- 2 記録・点検・検査による追跡調査が可能な仕組みがあること
- 3 お互いの対等・自立を基礎として、生産者とのパートナーシップを確立する事
- 4 持続可能な生産と環境に配慮した事業を推進する事
- 5 組合員の要望に基づく多面的な組合員参加を推進する事

## 生協牛乳120



生協牛乳120は、コープしがの産直牛乳で、2009年6月から供給が開始された鳥取県産牛乳100%使用牛乳です。

初年度から約60万本のご利用を頂き、2016年度の宅配部門で年間ご利用本数100万本を達成。昨年度には宅配部門、店舗部門で年間150万本を超えるご利用を頂いています。





## 白バラファンを全国に！ 白バラ製品のセールスチーム 営業課の現場に潜入

白バラファンを全国へ  
セールスチームの現場



大山乳業農協には毎月多くのお客様から応援の声が届きます。

驚くことに応援の声は北は北海道、南は九州・沖縄まで。

特にコロナ禍の今は、牛乳の消費を心配する声や、「製品を買うことで、鳥取県の酪農家の皆さんや大山乳業農協で働く皆さんを応援します」といった言葉も寄せられています。

今や全国各地に白バラファンが広がり、大山乳業農協の製品が多くの方に愛されていますが、このファンを地道に広げていった影の立役者でもあるのが、販売部 営業課に所属するセールスマンの存在です。

現在、大山乳業農協には販売部長、次長を筆頭に、本所営業課に17名、7つの営業拠点に27名の計46名の職員が営業業務を担っています。

今年に入り新型コロナウイルスの影響を受け、営業活動やPR活動が思うように行えなくなっています。

今回は、販売部営業課の現場に潜入し、営業課の業務と現在の取り組み、今後の目標などを紹介したいと思います。



1 2



3 4



1. 営業課事務所の様子
2. 販促物も製作し営業活動をサポートします
3. お客様との対話も大切に(2019年)
4. イベントの様子(2019年)
5. チームワークで業務を進めていきます
6. これからも白バラファンを作り続けます



5 6



## 白バラ商品がある生活 をお客様へ届ける



営業課の仕事はセールスだけではありません。大山乳業製品を売る全てを理解し、他部署とも連携を取りながら業務を行います。

業務内容を伺うと、その業務は多岐に渡っており営業活動だけでない営業課の仕事も見えてきました。

まず、本所営業課では、中国エリアや特に山陰エリアの量販店や卸業者、地元生協やコンビニエンスストアへ新商品の紹介を行い商品導入を提案する販売業務があります。

営業活動で取引先へいかに商品の魅力をアピールできるかが、店頭に1つでも多く白バラ製品を陳列してもらえるかに繋がる業務です。また、営業課にはカテゴリーと呼ば

れる種類別の商品担当が、製品開発センターと共に新商品の企画や改廃、販売計画、生産管理や在庫管理といった商品に関わる業務に携わっています。

商品担当は、製造の知識も必要とし、多くの部署と連携しながらお客様に喜んでもらえる、大山乳業農協らしい商品づくりを目指しています。

その他にも、生協との産直交流や学校給食・関連会社・海外輸出・ギフト商品などの営業窓口も営業課が担当し、実務担当部署と連携を取りながら業務にあたっているほか、イベントでの商品販売やカタログなどの販促物の作成、信用調査・商標登録管理なども行っています。

商品を売る業務、企画する業務、そして販促ツールでサポートする業務、それぞれの歯車がうまく噛み合うことで、私達の「白バラ商品がある生活」が作られています。

## 未来へつづく 白バラブランド作り



今年度は、個性豊かなメンバーに新入職員3名が加わり、ますますにぎやかな営業課になっています。

販売部 堀部長は「一般乳業会社と農協乳業の違いは生産者の物語があるかどうかだと思っています。大山乳業農協の営業マンはその物語を取り先や消費者に語り、製品を手にとってもらうことを使命や喜びとして、そのためにも牛の事や生産者の日々の作業

取り組み、なにより生乳生産への想いを知ることでも生まれる感動を1人でも多くの消費者へ伝えていきたいと思っています。若手の職員も増え、活

気あふれる雰囲気の中、これからも多くの取引先様や消費者の皆様から大山乳業農協を選んでよかった、白バラ

製品を選んでよかったと言っていたとき、そして生産者の皆様へ還元できるように尽力してまいります。今後も、生産者の代弁者という想いを忘れず、ひとつひとつコツコツと努力を積み重ね、常に前進していくチームでありたいと考えています。ご協力お願いします。」と熱く語られ、今後も生産者の皆さんを想って営業活動に取り組む姿勢を感じました。

私達は幸運なことに、このコロナ禍においても食を通じてお客様と繋がりを感ずることができています。

また、この間営業課が積み重ねた努力は、多くの白バラファンを作り、大山乳業農協を応援する力となっています。

大山乳業農協が大切に守り続けた74年の歴史と想いを1人でも多くのお客様に伝え、未来の白バラファンの種をまき続けてほしいと感じました。



メッセージアルバム贈呈のようす(左:鳥取県生協 高倉副理事長)



アルバムの中はたくさんのメッセージが綴られています

## 販売部レポート

### 鳥取県生協組合員の皆さんから メッセージアルバムを頂きました

8月11日(火)、鳥取県生協の高倉副理事長が大山乳業農協を訪れ、小前組合長へメッセージアルバムを贈られました。

このメッセージアルバムは2017年度から鳥取県生協が取り組む「産直つながろうプロジェクト」の1つで、産地と組合員との想いをつなげるものとして、製作されました。

鳥取県生協と大山乳業農協は今年、産直提携50周年を迎えており、その節目に合わせて鳥取県生協 機関紙「根っここの話」で大山乳業農協へのメッセージを募集してくださいました。

アルバムには、「いつも美味しくいただいています」「これからもよろしくお願いします」「頑張ってください」といった言葉が綴られていました。

小前組合長は、「組合員さんからのメッセージは生産者の励みになります。大変なこともありますが、組合員の皆さんの顔を浮かべながら美味しい牛乳を届けたいです」とお礼の言葉を述べられました。



コラボドリンクイメージ(デザインは変更になる場合があります)

## 総合企画室レポート

### 白バラ牛乳を使用したコラボカフェが 期間限定オープンします

この度、10月1日(木)から約1ヵ月の期間限定で今井書店グループが運営するSHIMATORI(シマトリ)と白バラ牛乳のコラボカフェがオープンします。

今回コラボカフェを企画した今井書店グループとは白バラグッズの販売を通じて以前から関わりがありましたが、アイス商品の供給をきっかけに、コラボカフェのアイデアを提案いただきました。

コラボカフェでは、白バラ牛乳を使用したドリンクメニューが提供されるほか、のぼりの掲出やチラシの配布、コラボ期間限定で使用されるオリジナルデザインのステッカーやカフェツールなどで盛り上げます。

大山乳業農協では、今後も地元の企業ブランドとの連携を図り、コラボで地域を盛り上げる活動にも積極的に取り組んでいきたいと思えます。

味だけでなく、目でも楽しめるコラボカフェに皆さんぜひご来店ください。



SHIMATORI(シマトリ)店内

## 第17回 牛乳パックの特性

日本で流通している牛乳の容器で最も多いのは、紙容器です。紙容器は軽くて持ち運びが楽で、印刷性や表示性にも優れています。また使用後は、簡単に小さくできるなど、非常に優れた容器です。

一方で、衝撃に弱いという弱点もあります。紙容器は1枚の平面の紙を組み立てたものになっているため、衝撃を受けた際に貼り合わせた部分から牛乳が漏れてしまったり、結露などで軟化することもあります。約1kgある1リットル牛乳は、内側から外側に働く力によって、容器が膨らんでいるようにみえることも。さらに、紙は臭いを吸収しやすいという特徴があるため、臭いのあるものを一緒に置いておく臭いのある冷蔵庫に入れることで、牛乳にも臭いが移ります。

いつもと同じように保存していたのに「牛乳が漏れてしまった」「容器が膨らんでいる」「いつもと風味が違う」と不安に感じることもあるかもしれません。しかし、このような現象は紙容器の特性となっていますので、ご理解ください。

牛乳パックを購入した際は、優しく丁寧にをお持ち帰りいただき、冷蔵庫の中では臭いの強い食品から出来るだけ離して保管することがポイントです。

毎日飲んでいる牛乳パックの特性を知ること、毎日おいしく飲んでくださると嬉しく思います。



皆さんぜひ飲んでみてください!

みなさんこんにちは。指導課の原田です。  
わたしのおすすめの製品は、最近発売された期間限定の乳飲料「白バラりんごオ・レ」です。  
りんごと牛乳の組合せは他ではあまり見ることがなく、発売された際には、「どんな味になるんだろう」と思っていました。飲んでみると、まるでやかなミルクのなかにしつかりとりんごの香りと酸味が溶け込んでいて、とてもおいしかったです。  
白バラりんごオ・レは10月までの期間限定販売です。まだお試しでない方はぜひ一度飲んでみてください。来年もまた販売してほしい、と来シーズンに期待したくなると思いますよ。

## 営業所だより 広島営業所



皆さんこんにちは!!

広島営業所は広島市西区にある(株)双葉運輸本社の社屋内に営業所を構えています。

山陽道五日市ICに近く、アウトレットモールや宮島にも近い立地です。

広島営業所は昭和54年7月に開設し現在41年を迎えました。男性4名、女性2名の計6名のスタッフで広島県南西部・山口県全域・島根県西部と中国地区3県を跨ぐエリアを担当しております。

営業所職員はもちろん、配送を担当して下さる頼れる双葉運輸の皆さんをはじめ、関わる多くの方と一緒にこれからも切磋琢磨していきたいと思っております。引き続きご支援・ご協力をお願い致します。

### 広島営業所職員の近況報告(前列右側より)

**川西係長**  
広島エリアの宅配販売店、量販店、ベンダー、学校給食、施設関係を担当しています。広島営業所の周りは長閑な環境ですが市内中心部まで車で15分と非常に暮らしやすい環境です。

**田中所長**  
赴任3年目(所長職は2年目)で、妻と3人の子供と一緒に広島で生活しています。仕事と子育てを両立し、日々奮闘しています!

**磯田職員**  
入組2年目、7月21日付で広島営業所に配属になりました。山陰で生まれ育ち新たな環境に戸惑いはありますが、販売店の業務を担当させて頂き毎日新鮮な気持ちで過ごしています!

**河野職員**  
本年4月から嘱託として新たな気持ちで第2の人生を充実させるべく張り切っています。これからも大山乳業に貢献できるよう、微力ではありますが邁進して行きたいと思っております。

**古賀職員**  
経理事務・山口地区関連受発注・請求書作成を担当しています。昨年、ひろしま国際平和マラソンに参加して以来走ることにハマっています。

**安藤職員**  
8月から主に広島地区の受発注を担当しています。今まで牛乳があまり得意ではなかったのですが、好きになりました!

## 飼養衛生管理基準の改正について (10月1日施工)



本年4月3日に家畜伝染病予防法の一部が改正され、それに伴い全ての畜種の飼養衛生管理基準が改正されました。このうち牛の飼養衛生管理基準については、主に以下の項目が新設・追加され、10月1日に施行されます。今一度、再確認をお願い致します。

### 新設・追加される項目

※【】内は施行日、記載のないものは令和2年10月1日施行

<p><b>1</b></p> <p><b>家畜の所有者の責務を明記</b></p> <p>伝染性疾患の発生予防とまん延防止、衛生管理</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>飼養衛生管理に係る各農場のマニュアル作成と従業員・関係者へその内容を周知徹底</b>【令和4年2月施行】</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>「大臣指定地域(野生動物での口蹄疫等の感染確認等、家畜伝染病の発生リスクが高まっている時に、農林水産大臣が指定する地域)」に指定された際に必要な以下の措置を習熟しておく</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野生動物感染確認地域へ立入った者の衛生管理区域への立入制限</li> <li>・野生動物感染確認地域で収穫された農産物利用の制限</li> </ul>
<p><b>4</b></p> <p><b>衛生管理区域の考え方を明確化</b></p>	<p><b>5</b></p> <p><b>放牧の制限に備えた準備</b></p> <p>【令和3年10月施行】</p>	
<p><b>6</b></p> <p><b>衛生管理区域内での愛玩動物の飼育禁止</b></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>衛生管理区域入口での更衣及び車両の乗降の際の交差汚染防止措置</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理区域専用の衣服・靴を設置</li> <li>・衛生管理区域立入者に対しても、これらを着実に着用</li> </ul>	
<p><b>8</b></p> <p><b>畜舎入口における靴の交換又は消毒</b></p>	<p><b>9</b></p> <p><b>殺鼠剤・殺虫剤の散布、粘着シート設置によるねずみや害虫の駆除</b></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>衛生管理区域の整理整頓及び消毒</b></p>
<p><b>11</b></p> <p><b>衛生管理区域から退出する時の消毒</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出口付近の手指消毒、車両消毒</li> <li>・家畜排泄物等が付着したもの、付着のおそれがある物品の洗浄、消毒</li> </ul>		<p>お問い合わせは最寄りの家畜保健衛生所まで</p>

## 秋の味覚たっぷりミルクレシピ スープグラタン

8月は猛暑の日が続きましたが、最近は夕暮れの涼風も気持ちよく、少しずつ秋を感じられるようになってきました。

今回は、美しい大山が望める伯耆町で酪農を営む杉浦さんと村上さんの娘さんにレシピとイラストを提供していただきました。秋の味覚を取り入れた美味しいスープグラタンを可愛いイラストと一緒にご紹介します。



### 材料 (2人分)

- |            |              |
|------------|--------------|
| ・牛乳 …400cc | ・舞茸 …1パック    |
| ・米粉 …大さじ4  | ・エリンギ…1パック   |
| ・バター …20g  | ・長いも …5センチ   |
| ・塩 …小さじ2/3 | ・かぼちゃ…1/8カット |
| ・鶏もも肉…1枚   | ・チーズ …70グラム  |



### 作り方

- 1 かぼちゃは1口サイズに切り、蒸して火を通しておく。
- 2 鍋に牛乳・米粉・塩を入れダマがなくなるまでよく混ぜる。
- 3 2を火にかけ、中火でとろみがつくまで混ぜながら温める。
- 4 とろみがついたら、すりおろした長いも・バター10gを入れて軽く混ぜておく。
- 5 フライパンにバター10gを入れ1口サイズに切ったお肉、きのこ類を炒め、塩(分量外)で味付けする。
- 6 4に5を入れて混ぜる。
- 7 耐熱容器に入れてチーズ、かぼちゃをのせ、220℃に温めたオーブン又はオーブントースターで焼き色がつくまで約10～15分焼き上げる。

### ポイント

- 長いもをすりおろさずに、短冊切りにしたものをお肉、きのこと一緒に炒めるとスープグラタンがグラタンになります。
- ホワイトソースを米粉で作るとダマになりやすく簡単にでき、あっさりしているので是非いろんな具材で作ってみてください。

#### レシピ協力 杉浦 七瀬さん

西伯郡伯耆町の工房を使って米粉の焼菓子専門店「葉月」を営んでいます。今は店舗移転の為お休みしていますが10月に移転オープンに向け準備中です。



#### イラスト協力 村上さん (sarapo)

似顔絵・デザイン・食べ物イラストなどを手がける鳥取在住のイラストレーターです。  
ペータファミリー(村上牧場)の娘として牛乳で育ちました。  
<https://sarapon.com>

## 輸入粗飼料の情勢

品目	今後の改定要因			特記事項
	品代	為替	フレート	
フレート			→	中国をはじめとしたアジア諸国からの輸出量は回復傾向にある。COVID-19を起因とした貨物の落ち込みから、各船社はこれまで本船を減便し船腹を調整していたが、輸出量が急速に回復していることから、中国を中心とするアジア地域において輸出用の空コンテナ及び船腹が不足している。この影響でアジア発米国向けの航路の運賃は上昇しており、歴史的な高値となっている。一方で米国発日本向け航路は春先の混乱からひと段落しており、PSW、PNWともに落ち着きを取り戻しつつある。
ビートパルプ	→	→	→	産地では順調に収穫が開始されている。ノースダコタ州レッドリバーバレー北部での収穫進捗は順調である。ミシガン州とミネソタ州中南部では過去にないほどの早いスケジュールとなる8月上旬から収穫が開始されている。ミシガン州の単収については平均並みとなることが予測されている。ノースダコタ州東南部ミンダックは、8月上旬から収穫作業が開始されている。
スーダングラス	→	→	→	主産地であるインペリアルバレーでは2番刈の収穫が終盤を迎えている。高級品の発生量は例年に比べ少ない。このため日本の需要を満たすため輸出業者による旺盛な買い付けが行われており、例年では買付を見送られるような品質も色抜け高級品として高値で売買されている。また茎の太い低級品についても国内の肥育農家による旺盛な買い付けが行われており、産地相場は上昇している。
アルファルファヘイ	→	→	→	コロンビアベースンでは3番刈の終盤を迎えており、南部では4番刈の収穫が始まっている。3番刈は収穫時天候がよかったため雨当たり被害はほとんどなく、色目の良いアルファルファが発生している。輸出向け及び内需から強い引き合いがあり相場は堅調に推移している。 クラムスフォールズでは全般的に作柄は良好で多くの良品が発生している。高成分品を求める内需が積極的に買い付けを行っており価格は堅調に推移している。
USチモシー	↑	→	→	20年産の2番刈りは、収穫期の天候に恵まれ良品が収穫できたが、1番刈収穫後に、チモシーから他の換金性の高い作物への転作が多くみられ、生産量が減少している。このため国内需要が強い3タイ原料を中心に産地価格は上昇している。
カナダチモシー	↑	→	→	主産地であるアルバータ州南部レスブリッジでは収穫期に比較的天候が安定したため、50%以上が中級品以上と言われている、全般的に例年よりも多く茶葉が混入している。 非灌漑エリアである同州中部のクレモナでは、茶葉の混入が多く高級品の発生は限定的となり大半が中級品以下になることが見込まれている
オーツヘイ	→	→	→	南豪州、東豪州ともに生育は順調で、9月中旬から順次収穫が開始される見込となっている。 西豪州は地域によって降雨量にバラつきがあり、一部地域では乾燥気味な気候が影響しやや生育が遅れている。産地では暖冬傾向で気温も高く適度な降雨があったため放牧草の生育状況はよく、内需からの引き合いは落ち着いている。
クレーングラス	→	→	→	産地では5番刈の収穫が行われており、スケジュールの早い生産者はすでに6番刈りを開始している。8月に入り高温多湿な天候が続き、茎の固いブリーチが混じったものが発生がしている。産地相場は落ち着いている。
ストロー類	→	→	→	主要産地のウィラメットバレーでは、収穫期間中は好天に恵まれ良品が発生している。産地相場は堅調に推移している。



# 大山乳業農業協同組合 からののお知らせ

D a i n y u I n f o r m a t i o n

## 理事会だより

令和2年8月28日理事会にて次の議案が決議されました

### 8月28日提出議案

第1号議案 3番冷凍庫改修工事について

## 直売所「カウイーのみらく館」よりお知らせ

この度、9月1日より直売所「カウイーのみらく館」のお支払い方法に新たにQRコード決済を導入致しました。皆様のご来店をお待ちしております。

### 使用可能な決済方法



## 異動辞令等

下記の通り異動辞令が発令されました

### 異動辞令(令和2年9月1日付)

(所属及び役職) (氏名) (旧所属及び役職)  
製造部  
市乳課 係長 篠津 卓也 検査課 係長

### 異動辞令(令和2年10月1日付)

(所属及び役職) (氏名) (旧所属及び役職)  
販売部  
京都営業所 職員 松尾 菜穂 営業課 職員

下記の方が退職されました

### 退職(令和2年8月20日付)

(所属及び役職) (氏名)  
広島営業所 職員 亀本 聡史

長い間  
お疲れさまでした

## 新商品発売について

アイス・菓子の新商品を紹介します

### NEW 10月1日発売 大山おいしい抹茶モナカ (135ml)

京都府産宇治抹茶を使用したアイスに北海道産小豆を使用したあんこを合わせたモナカアイスです。



### NEW 10月1日発売 アーモンドクランチバー (55ml×5本)

アーモンドペースト入りアイスを、クラッシュしたローストアーモンドとクランチ入りチョコで包みました。よりアーモンドリッチになった味わいをお楽しみください。



### NEW 10月1日発売 白バラきれてるコーヒーロール (144g)

乳飲料「白バラコーヒー」を使用したホイップクリームをふんわりスポンジで巻きました。スポンジには国産小麦と白バラコーヒーを使用しています。

お手軽にお召し上がりいただけるよう、カットしてあります。



## ホームページからの声



■ 何処でも手に入るといいう事が難しいですが、いつまでも変わらぬ美味しさと質の良さに期待させて頂いております。長年お変わりにならない品質の良さに感謝しております。  
(兵庫県)

■ 県外から友人が遊びに来るたびに、この製品の美味しさに感激してきます。お土産は白バラシリーズと定番になりました。  
(鳥取県)

■ 成城石井さんの店舗でいつも購入させていたでいます。子どもも大好きです！これからもせっせと購入して応援します！  
(神奈川県)

■ コーヒー牛乳を頂きましたが、これまで飲んだものの中で1番で驚きました！全国で気軽に楽しめるようになると嬉しいです！  
(愛知県)

■ 鳥取県を全国にこれからも白バラ牛乳をPRしていくて欲しいです。県外の友達から白バラコーヒー美味しくて好きと言われ嬉しくなりました。これからも白バラを応援しています。  
(鳥取県)

■ この大変な時期ですが岡山の地から応援しております。白バラ牛乳が売つていけば購入し、応援していきたいと思えます。  
(岡山県)

■ いつも素敵な商品をありがとうございます。今後も皆様を信頼し応援しています。頑張ってください。  
(東京都)

## 株式会社バルコスとの コラボポシットが完成しました



鳥取県知事訪問のようす

9月9日(水)、鳥取県庁にて平井知事へ大山乳業農協と倉吉市に本社を置くハンドバックメーカーのBARCOS がコラボした牛乳パック型ショルダーポシットの完成を報告しました。

バルコスの山本代表取締役は、「ハンドバックのノウハウを利用して鳥取県の観光業などの支援になるものが作ればと思いつきました」と完成の経緯を報告されました。コラボポシットは白バラ牛乳と白バラコーヒの2種類で、9月16日(水)よりバルコス本店(倉吉・東京目黒)や公式オンラインショップ、大山乳業農協 工場直売所「カウイーのみるく館」、大山まきばみるくの里で販売されます。

## 白バラ製品が書籍「成城石井 世界の果てまで、買い付けに。」に掲載



8月13日(木)、上阪 徹氏著の「成城石井 世界の果てまで、買い付けに。」が発行されました。

この書籍は、日本だけでなく世界各地の商品が揃うスーパーマーケット 成城石井にスポットを当て、その中でも人気の30品が店頭でラインナップされるまでを当時のエピソードと共に紹介しています。

今回、大山乳業農協からは、白バラ牛乳と白バラコーヒ、そして成城石井大山バターの3品が12ページに渡り掲載されています。

当時流通網が無かった関東への製品輸送や、大山バターのこだわりの製法など興味深い内容になっていますので、是非ご覧ください。

## カウイーの とつとリップ

今月は  
白兔神社  
にお出かけ



白兔神社は、神話「因幡の白うさぎ」の舞台で、古事記や日本書記に記されている神社なんだよ!神話にちなみ皮膚病ややけどに効く神社として、さらに大国主と八上姫の縁結びの神様ともいわれているよ。

酪農だよりに関するご意見ご感想はメールアドレス  
【email@dainyu.or.jp】まで  
QRコードからもメールアドレスを取得できます▶



## 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、昭和47年6月15日発行の「酪農だより第126号」に掲載された清涼飲料水のようすです。当時は、白バラクリームソーダーや白バラサワーといった清涼飲料水も製造されていました。

## 編集後記

猛暑だった特別な夏も朝晩にはすっかり秋めいた空気になりました。

季節の変わり目は体調を崩しやすいので、どうぞお身体には気を付けてください。

# 酪農だより vol.704

発行責任者/小前孝夫 編集責任者/平野 浩  
印刷所/山本印刷株式会社 発行日/令和2年9月20日

White Rose 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