



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」ー酪農家の心を食卓へー

今月の特集

クリスマス特別企画

- ・何が変わった?白バラクリスマス
- ・2020クリスマスケーキ
ラインナップ

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



White Rose Christmas 2020 何が変わった？白バラクリスマス



11種類のケーキが彩る
白バラクリスマス2020

今年のクリスマスケーキのラインナップも決定し、10月中旬を過ぎた頃から製造現場では華やかなケーキが次々と出来上がり始めました。

今年には地域限定のアイスケーキと地元企業コラボケーキを含め全11種類のバラエティ豊かなラインナップが皆様のクリスマスを彩ります。

より華やかに、より美味しく ケーキの魅力を引き出す クリスマスケーキカタログ

クリスマス楽しみの1つに、ケーキ選びは欠かせません。大山乳業農協では、カタログの見直しを行い、「より華やかに、より美味しく」を意識しケーキの魅力伝える工夫をしました。

またラインナップでもカタログの中のケーキを見比べながら選ぶ楽しみも感じて頂きたい、と今までにない味や形も取り入れました。

特に今年目を引くのが、和テイストあふれるころんと丸い形が特徴の



クリスマスケーキ
企画会議の様子



ひとつひとつ丁寧に人の手で行う
飾りつけやデコレーション

「クリスマス抹茶ドーム」とバラの香りをまとった「クリスマスローズ」。華やかなデザインがクリスマス気分を高揚させてくれそうです。

この他にも、例年多くのお客様からご注文頂く「クリスマスアソート」も要望が多かったチーズケーキを加え4つの味が楽しめるようにリニューアルしました。

新たにラインナップに加わったケーキと定番のケーキ、どれも大山乳業自慢の自家製生クリームを使用し、見た目にも味にもこだわった贅沢なケーキが完成しました。

スタッフオススメ 注目ケーキのご紹介

今年のクリスマスケーキを担当された営業課の佐々木さんに新たにラインナップに加わったケーキを紹介して頂きました。

まず、今年のクリスマスケーキカタログの表紙に選ばれた華やかな「クリスマスローズ」は、ふんわりバラの香りが広がるバラクリームで花を咲かせたようなデコレーションに「食べるのがもったいない!」と思う程。見て楽しんだ後は味でお楽しみいただけます。バラ風味クリームとライチ風味のクリームにラズベリーソース、黄桃のフルーティーな味わいが今までにない組み合わせです。

そして、大山乳業農協では初めて、ころんと丸いドーム型の「クリスマス抹茶ドーム」も登場しました。

見た目だけでなく、味も和を感じられる本格

派。京都府産宇治抹茶、大納言小豆と栗甘露煮といった和の素材がギュッと詰まった抹茶好きにはたまらない和テイストあふれるケーキです。大きさも直径12センチの小さめサイズですので、少人数で分けて食べて頂くのにちょうど良い大きさなのもうれしいですね。

ちなみに、抹茶好きの佐々木さんのお子さんは「このままかぶりつきたい!」とケーキが届くのを楽しみにしておられるそうです。

ぜひ皆さんにびったりのクリスマスケーキを見つけて楽しい「おうちクリスマス」をお楽しみください。



クリスマス抹茶ドーム

地元企業とコラボした 「とっておき」の苺のケーキ

今年は、新たな試みで地元企業「ANAクラウンプラザホテル米子」とのコラボクリスマスケーキも出来上がりました。

ANAクラウンプラザホテル米子で総料理長をつとめる又野健郎総料理長に監修していただき、スポンジやクリームはもちろん全体のバランスにこだわったケーキが完成しました。

ケーキを彩るのは、鳥取県が開発した新品種の苺「とっておき」。

甘みと酸味のバランスが良く、果



数量限定（鳥取県内限定）

ストロベリーノエル

本価格 **4,000円**

（税込4,320円）

ストロベリーノエルは引き取りでのご注文のみで配達は致しかねます（引き取り先につきまちは大山乳業農協までお問合せ下さい）。また、お引き取り日は12月24日（木）、25日（金）の2日間のみとなります。

肉もしっかりしている味の濃い苺です。
大山乳業農協の生クリームを使ったホイップクリームでデコレーションした鳥取生まれのスペシャルケーキです。

白バラのシュトーレンで クリスマスまでの時間も 楽しく

ケーキを注文すると、あとはクリスマスを待つのみ。と思っている方に、クリスマスまでの期間を楽しむお菓子「白バラのシュトーレン」をご紹介します。

シュトーレンは、4世紀（1300年代）にドイツのザクセン州ドレスデンで誕生したパン菓子です。

ドイツ語で「坑道」という意味を持つシュトーレンは、バターたっぷりの小麦粉生地を発酵させ、ドライ



フルーツやナッツなどが練り込まれたものが一般的です。焼き上がると白い粉砂糖をたっぷりかけられた様子が、生まれたばかりのイエスを毛布でくるんだ姿をイメージしているとも伝えられています。

ヨーロッパでは、アドベント（イエス・キリストの降誕を待つ期間）がスタートすると、シュトーレンを少しずつスライスして食べながらクリスマスまで待つ慣わしがあります。

一般的なシュトーレンは熟成された味が馴染んでいく過程を楽しみますが、大山乳業農協がつくる「白バラのシュトーレン」はイーストを使わない非発酵なので、ご購入後すぐにお召上がり頂けます。

大山乳業農協が誇る大山バターや特選牛乳を使用し、複数のスパイス・イチジクジャムを練り込んだ大山乳業農協らしいこだわりのシュトーレンを食べながらクリスマス気分を高めてはいかがでしょうか？

今年は新型コロナウイルスも少なからず影響し、例年と違ったクリスマスを迎えようとしています。大山乳業農協スタッフが心を込めて送り出す1つ1つのケーキが、お客様の笑顔に繋がる事を願っています。

2020クリスマスケーキコレクション

1. クリスマスアソート

ホワイトケーキ、抹茶ケーキ、苺×チョコケーキ、スフレチーズケーキの4つの味が楽しめるアソートケーキです。あらかじめ8等分してありますので、切らずにそのままお召し上がり下さい。

本体価格 **3,480円** 直径
約18cm
(税込3,758円)



2. メリークリスマス

上品で口溶けの良いホイップクリームを使用しました。上面には夜空に瞬く星をイメージしたデコレーションを、サイドには手書きをほどこし華やかなケーキに仕上げました。

本体価格 **3,000円** 直径
約18cm
(税込3,240円)



3. スノーフレイク

上品で口溶けの良いホイップクリームを使用しました。ホワイトチョコスライスがケーキの味を一層引き立てます。上品でシンプルなイメージに仕上げました。

本体価格 **3,600円** 直径
約21cm
(税込3,888円)



4. クリスマスローズ

ふんわりバラの香りがひろがる、お花の形をしたケーキです。バラ風味クリームとライチ風味クリームに、ラズベリーソース、黄桃を合わせたフルーティーな味わいをお楽しみください。

本体価格 **2,800円** 直径
約15cm
(税込3,024円)



5. メリーショコラ

生クリーム入りのこだわりのチョコホイップクリームを使用し、表面にはチョコレートソースとチョコトリュフ、サンドにビターな焼きチョコ、サイドにはチョコビスケットクランチをトッピングしました。

本体価格 **2,800円** 直径
約15cm
(税込3,024円)



6. クリスマス抹茶ドーム

ころんと丸い形が特徴の抹茶ケーキです。京都府産宇治抹茶を使用し、大納言納豆と栗甘露煮を詰め込んだ和テイストあふれるケーキをドーム型に仕上げました。

本体価格 **2,480円** 直径
約12cm
(税込2,678円)



7. ティラミス

大山乳業農協の牛乳を使用したこだわりのコーヒーシロップと、国産マスカルポーネチーズ使用のなめらかなティラミスクリームで仕上げたティラミスです。

本体価格 **3,000円** 直径
約14cm
(税込3,240円)



8. マロン・ド・ノエル

ホイップクリームとマロンホイップクリームを巻き込んだふんわりしっとりなケーキです。上面には、マロンホイップクリーム、渋皮付きマロンをトッピングし上品なイメージに仕上げました。

本体価格 **3,300円** 長さ
約18cm
(税込3,564円)



9. 白バラアイスケーキ

苺を加えたアイスクリームに苺ソースをトッピングしました。なめらかな口溶けのアイスクリームと、苺の甘酸っぱさがマッチしたアイスクリームケーキです。

本体価格 **3,800円** 容量
1,400ml
(税込4,104円)



S. 白バラのシュトーレン

ドイツ発祥のクリスマスのお菓子「シュトーレン」を大山乳業農協風にアレンジしました。大山バターと特選牛乳を使用し、ドライフルーツとラム酒、スパイスを練り込んだ味わい深いケーキをお楽しみください。

本体価格 **1,800円** 長さ
約22cm
(税込1,944円)





牛舎で川本さんの話を聞く児童



普段見ることのできない機械に子供たちも大興奮

指導課レポート

浦安小学校の児童がリバーズファームへ 牧場見学に訪れました

琴浦町立浦安小学校の児童31名が琴浦町にあるリバーズファームを訪れました。

リバーズファームは、昨年教育ファームの認定を受けておられる牧場で、地元小学生などの見学受け入れを行っておられる牧場の1つです。

見学は3グループに分かれ、牛舎を案内していただきました。児童の皆さんはとても興味深そうに牛のようすを観察したり説明を聞き、一生懸命メモを取っているようすが印象的でした。

牛舎の案内が終わるとリバーズファームの川本さんへ続々と質問の手が上がります。

質問は酪農についての質問や、牛の生態・牛乳についてなど、子ども達のたくさんの疑問に川本さんが丁寧に答え、子ども達はメモを取りながら表情豊かに川本さんの話を聞いていました。

児童の中には、牛を初めて間近に見る子も多く、その迫力に驚いたり、普段見る事のできない作業機械を見せてもらったりと、楽しみながら酪農の仕事の事を学んでいました。



産直ミニ懇談会のようす

営業所レポート

京都生協 産直ミニ懇談会開催 これからも「顔が見える交流」を

10月から11月にかけて京都生協5ブロック7会場で産直ミニ懇談会が開催されました。産直ミニ懇談会は「生協組合員と役職員の交流を通じて相互理解と信頼を深めあうこと」を目的に毎年開催されており、今年は新型コロナウイルス感染拡大防止の為、参加人数を減らし試飲試食ができないなかでの産直ミニ懇談会となりました。

学習会ではコロナ禍での生産状況や猛暑による夏場の生乳不足についての報告を行ったほか、動画なども活用し大山乳業の生産について発表を行い、参加者からは「久々の学習会で楽しかった」「生産に携わる方と直接交流ができて良かった」といった感想をいただいております。

2020年、せいきょう牛乳は50周年、鳥畜の鳥取牛は40周年、そしてCOOP牛乳産直交流協会は30周年とそれぞれ節目を迎えております。これからも生産者と組合員がより身近に交流・意見交換できる機会を大切に活動し続けていきます。



今回は試食の代わりにお土産をお渡ししました

第19回 紙パックのリサイクル

大手乳業メーカー等では既に発売されているキャップ付きの紙容器ですが、大山乳業農協でも「白バラからだにカルシウム+鉄」のパッケージに採用され、いよいよ発売されることが決まりました。

この商品の紙パック本体の注ぎ口部分にもプラスチックが使われていますが、分別方法を悩まれる方もおられます。

今、世界中で循環型社会をめざし様々な取り組みがされています。牛乳の紙パックは安全面や衛生面を考慮し、最初に伐り出されたバージンパルプが使われており、容器は洗って、開いて、乾かして処分して頂きますと、1Lの紙パック1枚あたり、約38.1gのCo2の排出を削減でき、6枚でトイレットペーパー1個分に相当すると言われていますが、紙パックの回収率は未だ42.5%に留まっています*1。

冒頭で紹介したキャップ付きの紙容器は、紙パック全体としては、紙の比率が高いため、表示は紙となっています。これまで通り、洗って、開いて、乾かして、資源ごみとして処分して頂きますと、再利用することができます*2。

ぜひ、一人でもたくさんの消費者の方々にご協力いただき、紙パック回収率100%を目指し大切な資源の再利用に取り組みましょう!

*1: 全国牛乳容器環境協議会
2018年データより

*2: 処分方法の詳細は各自治体にしたがってください



今年のクリスマスが楽しみです!!

クリスマスは1年に1度だけ。でもこのティラミスはいつだって食べたい! ティラミスファンとして、今年のクリスマスをお待ちにしています。

普通のケーキとひと味違い、コーヒーとココアのほろ苦さがあり、噛む必要がないくらいなめらかなくちどけ! 私にとってはケーキというよりデザートに近く、お腹いっぱい食事した後でも、ペロリと食べられます。甘いものが苦手な方にもオススメです。

皆さんこんにちは! 品質管理課の鈴木です。

私のオススメの製品は、今年のクリスマスケーキカテゴリーに載っている、ティラミスです!

私のオススメ

J A 鳥取県人権・同和問題対策推進本部からのお知らせ

J Aグループ鳥取では人権・同和問題に対して「第7次(2018~2020年度) J A鳥取県人権・同和問題対策推進方針」をもとに、差別と偏見のない社会の実現のために取り組んでいきます。

組合員の方をはじめ、地域住民の方にも人権・同和問題が身近な存在であることに気づいてもらうため、第7次期間中(2018~2020年度)、人権・同和問題に対する啓発記事を年4回連載します。

第21回「コロナ禍における新たなハラスメントについて」

新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、都市部を中心に在宅勤務(リモートワーク、テレワーク)が増えたことにより、新たな社会問題として、リモハラ(リモートワークハラスメント)、テレハラ(テレワークハラスメント)が起きている。

主な内容としては、自宅からテレビ会議等に参加している時の、背景に映る部屋の様子や、服装、化粧についての指摘や、生活音や子どもの声がうるさい、通信環境が悪い等の指摘があげられます。

このような行為は、相手に不快感や嫌悪感を与えてしまう「セクハラ」や「パワハラ」「モラハラ」に該当します。

このようなテレビ会議やオンラインミーティングにおけるハラスメントに対し、録画や録音をしたり、背景をぼかしたりすることのできるソフトを使用するなどの対策も有効です。

また、テレビ会議やオンラインミーティング中に、生活音となるべく入らないようにするため、自分が発言する時以外は「ミュート」を選択し、マイクを切るなど相手への配慮も必要

です。使用方によっては、便利で機能的なテレビ会議やオンラインミーティングですが、職場と同様に相手を思いやりながら仕事をすることが重要です。



指導課通信

新しい検査項目について その③ FFA

新しく加わった検査項目について、今月はFFAについて説明します。

FFAとは乳脂肪中の遊離脂肪酸濃度で、近年問題になっている牛乳の異常風味の1つであるランシッド(脂肪酸分解臭)の発生に関係していると言われています。

おもな異常風味の種類と要因

種類	臭気	要因
酵素的異常	脂肪分解臭	過攪拌による脂肪球破損、低栄養状態・脂肪肝・ルーメンアンビドーシス等
細菌的異常	腐敗臭 不潔臭 酸臭	乳温管理・洗浄不良・定期部品交換不足・汚物等の混入による細菌汚染
生理的異常	乳牛臭 飼料臭 牛舎臭	ケトosis(体脂肪動員)によるBHBの上昇 サイレージ・青刈り飼料の多給与 牛舎内の換気不足、処理室との隔離不足
化学的異常	酸化臭 金属臭	濃厚飼料多給・ビタミンE不足による脂肪の酸化 搾乳機器・バケツ等、銅・鉄イオンで汚染された器具の使用
機械的・偶発的異常	洗剤臭 塩素臭	洗剤濃度が異常に高い、洗浄液排水不良 殺菌剤濃度が異常に高い、乳房清拭などに使用し、洗浄液排水不良

FFAはBDI法で2.0mmol/100g Fat以上が異常値とされており、2.0以上になると必ずランシッドが発生するというわけではありませんが、高い状態が続くと発生の危険性が高くなります。

異常風味が発生すると、製品の風味に影響を及ぼすため、生乳出荷ができなくなります。大山乳業管内ではこれまで異常風味の発生はありませんが、県外ではランシッドをはじめとする異常風味が発生し、長期にわたって出荷停止となった事例もあります。

FFAが高くなる原因は大きく分けて次の3つです。

【誘導型】 過攪拌・エア流入による泡立ち等の物理的衝撃により脂肪球膜が破壊される

【自発型】 栄養不足による体脂肪動員・乳房炎等の疾病

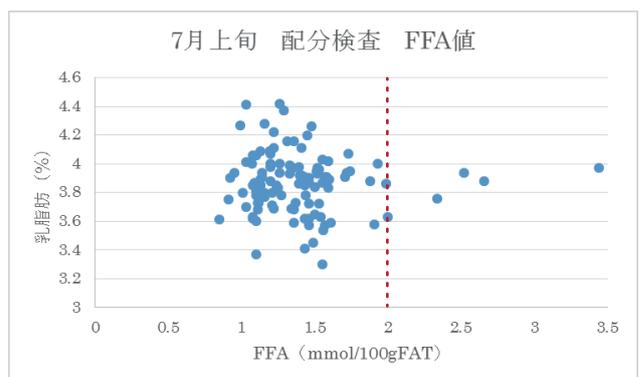
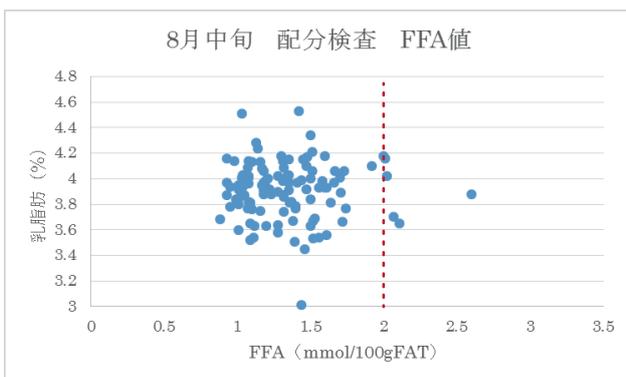
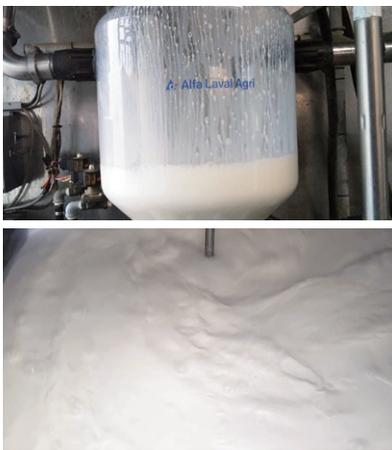
【微生物産生リパーゼ】 低温細菌が産生する脂肪分解酵素(リパーゼ)による脂肪分解が原因。

対策については、バルク乳と個体乳に分けて考える必要があります。

バルク乳のFFAが高い場合は、まずはバルク乳の過攪拌やパイプライン・レシーバージャーなどのエア流入がないか確認しましょう。また、牛

群の中に脂肪肝や栄養不足、乳房炎の牛が多数いると、バルク乳のFFAが上昇する場合もあります。

状況を確認したところいづれの牧場も、集乳後の初回搾乳時、冷却スィッチを入れるタイミングが早く、バルクに生乳が少ししか入っていない状態でアジテーター(バルク攪拌)が回り、過攪拌となっていること、レシーバージャーに亀裂が入り、エアが流入し生乳が泡立っている(左写真上)、バルク容量に比して出荷乳量が少ないため、攪拌によりバルク内で生乳が泡立ってしまう(左写真下)、バルクの冷却能力が下がっており、冷却に時間がかかる(＝長時間攪拌が回っている)などの問題があり、物理的衝撃がFFA上昇の原因であると考えられました。その後、冷却スィッチタイミングを遅くする、レシーバージャーの修理をする、バルク冷凍機のファンの掃除をする等の対策をしていただき、FFA数値は改善傾向にあります。



改善の取り組みを実施した結果、FFA値の改善が見られました。

今年7月時点で、県内でもバルク乳のFFAが2.0を超えている組合員さんが数件ありました。

個体乳(牛群検定または依頼サンプル)でFFAが高い場合は、分娩後の脂肪肝・ルーメンアシドーシスが考えられます。移行期の飼養管理を見直しましょう。

集乳時・工場受け入れ時には生乳の風味・匂いに異常がないか人間の味覚・嗅覚を使って検査をしています。今のところ、バルク乳のFFAが2.0を超えていても風味・匂いの異常は発生していません。FFAが高くて、異常風味が発生しない限りは出荷に影響はありませんし、乳価が変動することもありません。(BHB・脂肪酸組成も同様です)しかし、FFAが高い生乳は、集乳時には大丈夫でも製造工程の物理的衝撃によりランシッドが発生する危険性がありますし、ヨーグルトやバターの製造にも影響を及ぼすと言われています。FFAはBHBと同様、成分・体細胞と同時に測定することができ、配分検査結果通知書、バルク乳や個体乳の依頼検査メール配信(電話での問い合わせもOK)でご確認いただけます。牛群検定を実施されている方は、検査結果の速報としてお送りしている牛群検定成績通知表にもFFA・BHBが記載されていますのでご覧ください。

バルク乳のFFAが2.0以上またはそれに近い数値が出ていたら、生乳の管理(過攪拌・エアの流入がないか)、飼養管理(脂肪肝・ルーメンアシドー

シスが多発していないか)をご確認いただければと思います。ご不明な点がありましたら、指導課までご相談ください。



記念撮影の様子 (写真左端が中村さん)

**(株)ナカムラファーム(八頭町)
鳥取県優秀経営農林水産業者表彰受賞**

中村さんおめでとございます。

令和2年10月14日、とりぎん文化会館で優秀経営農林水産業者表彰式典が行われ、畜産(酪農部門)で八頭町の株式会社ナカムラファームが選ばれ、代表を務める中村兼三さんが式典に参加されました。

この表彰は、鳥取県の農林水産業の発展に大きく寄与し、農林水産業経営が特に優秀と認められる方へ贈られます。

晴れやかな表情と、式典の緊張感を切り取った1枚の写真。縁あって大山乳業農協へご提供頂いた写真です。



写真左側の藤田さんと握手を交わす桑本組合長

歴史を歩く

〈大山乳業歴史探訪〉



当時の写真を拝見しながら話を伺うと、華々しく行われていた共進会のようすや当時の酪農や人々の営みが色鮮やかに蘇り、私達の知らない大山乳業農協に出会えたような気がしました。



ご自宅には賞状がずらり

農組合の組合長を務めておられた藤田勇さんの緑白綬有功章の表彰状授与式でのようすです。

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			↑	中国及びアジア諸国から米国向けのコンテナ輸出量は急増している。この貨物の増加は米国各港で混乱を引き起こし、スケジュールの遅延が発生している。アジア発米国向け航路の運賃は非常に高い水準を維持していることから、早期に空コンテナをアジア向けに手配するため、船社によっては米国で輸出用の貨物を受け付けず、空のままコンテナをアジアに送り返す動きも見られる。船社によっては北米発日本向け貨物に対する大幅な運賃値上げをアナウンスしている。
ビートパルプ	→	→	↑	ミシガン州では収穫は折り返しを迎えている。単収は例年よりも高く糖分含量の予測についても18%となっており過去5年平均より若干高めで上々な品質となっている。ノースダコタ州東南部ミンダック地区では、単収は過去5年間の平均に比べおよそ3トン/エーカーほど下回っている。糖分含量は過去5年の平均に比べると高く17%ほどになると予想されている。ミネソタ州中南部サザンミネソタ地区での単収は、例年よりも2.7トン/エーカーほど多く、糖分含量は、過去5年平均よりも1ポイント高い17%程度と予想されている。
スーダングラス	→	→	↑	19年産に比べ作付面積が減少したこともあり、産地周辺の圃場では売りに出されているスタックが見られず、良品を追加購入することは難しい。
アルファルファヘイ	→	→	↑	コロンビアベースンでは4番刈の収穫を終了している。南部では5番刈の収穫がされている。これらは輸出向けでなく内需向けで流通される。産地相場については分析の高い上級品は堅調な価格で取引されているが、中低級品は相場が落ち着いている。南部クラマスフォールズは、現在ほとんどの生産者で20年産の生産を終えている。中部のクリスマスバレーも同様に20年産の最後となる3番刈の収穫が終了している。産地相場に関しては、ワシントン産4番刈の作況が芳しくなかったことから、輸出業者及び内需による高成分の上級品に対する需要は強く、引き続き堅調に推移している。
USチモシー	→	→	↑	2番刈は収穫期の天候が安定していたことから、作況は例年並みとなっている。相場は1番刈同様19年産に比べ上昇している。
カナダチモシー	→	→	↑	レスブリッジでは2番刈の収穫を終え、作柄は中級品中心の作況となっている。
オーツヘイ	→	→	↑	西豪州は、収穫期に一部で少量の降雨があったものの、全般見込み、分析ともに良好で上級品の発生が期待される。南豪州は地域と降雨状況によって品質にバラつきが出ている。東豪州は、南豪州同様、収穫期に複数回降雨があった。上級品の発生は限定的になることが予想されている。
クレイングラス	→	→	↑	産地では5～6番刈の収穫が行われ、単収は少なく中級品中心の発生となっている。
ストロー類	↑	→	↑	主要産地のウィラメットバレーでは、好天に恵まれ良品が発生しているが、輸出業者からの需要が強く昨年よりも高値で推移している。



大山乳業農業協同組合 からのお知らせ

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10月20日理事会にて次の議案が決議されました

10月20日提出議案

- 第1号議案 9月末経営検討について
- 第2号議案 第8次中期経営計画(案)について
- 第3号議案 規程の一部変更について

工場見学新コンテンツについて

工場見学スタッフが工場の舞台裏を紹介します!

現在、新型コロナウイルス感染防止のため工場見学が中止となっております。このような中、少しでも多くの方に大山乳業農協を知ってもらいたいとの思いから、工場見学スタッフがホームページで工場内を紹介する「白バラの舞台裏」を更新しています。

普段は見られない工場の裏側も紹介していますので、ぜひご覧ください。



新商品発売について

菓子・乳飲料の新商品を紹介します

NEW 10月30日発売 白バラのシュトーレン (1個)

ドイツ発祥のクリスマスのお菓子「シュトーレン」を大山乳業農協風にアレンジしました。大山バターと特選牛乳を使用し、ドライフルーツとラム酒、スパイスを練り込んだ味わい深いケーキをお楽しみください。



今月号の特集でも詳しく紹介しています

キャップがついてリニューアル 11月28日発売 白バラからだにカルシウム+鉄 (900ml)

コップ1杯(300ml)で1日分のカルシウム・鉄・ビタミンDを摂る事が出来ます。日本食品標準成分表2015の普通牛乳に比べ、脂質7.5%カット・カルシウム2倍。毎日飲んでも飽きのこないのどごしスッキリ低脂肪タイプの乳飲料です。



大山まきばみるくの里 冬季休業について

今季もご利用ありがとうございました

冬季休業

令和2年12月7日(月)より

尚、休業前日の12月6日(日)は通常通り午後5時まで営業致します。ミルクチケットをご利用予定の方はお早めにご利用ください。

来季営業開始日は改めて酪農だよりに掲載致します



クリスマスケーキご注文について

クリスマスケーキのご注文がまだの方はお早めに

今年のクリスマスケーキのご注文は

12月4日(金)まで

クリスマスケーキラインナップは酪農だより5ページに掲載しています。



ホームページ からの声



いつも美味しくいただいております。地元鳥取を代表する味だと思っております。これからもよろしくお願ひします。(兵庫県)

昔からお世話になってる大乳さん。今は子供達が特にお世話になっていきます。今年はクリスマスケーキも頼もうと思っております。(鳥取県)

美味しく安全な商品を作ってください。感謝しております。コロナ禍で大変なこともあります。農家様、牧場の牛さん、そして製造に関わる全ての方々が元気で過ごせますように祈っております。(愛知県)

白バラコーヒーの大ファンで、関西に単身赴任している時に毎朝飲んでいました。最近、成城石井で売っているのを知ってから東京でも飲めるようになりました。関東にもどんどん進出をお願いします!(東京都)

最近はお県外でもよく見かけるようになり、鳥取の企業が頑張っていると、嬉しく思います。これからもおいしい製品を待っています。(岡山県)

最近では新たな製品開発にも取り組まれており、新製品をいつも楽しみにしています。全国の皆様に誇りを持ってPRしていきたいと思ひます。(鳥取県)

白バラココア発売待ちました〜! 寒い時期に飲むのを楽しみにしておりました。今年も出てくれて嬉しいです。(大阪府)

野球部活動報告

第21回鳥取県民スポーツ・レクリエーション祭



10月24日(土)・25日(日)に、第21回鳥取県民スポーツレクリエーション祭県大会が開催されました。

両日も晴天に恵まれ、県大会に駒を進めた10チームがトーナメントで戦い優勝を目指す中、大山乳業野球部は初戦、岩美郡軟式野球連合会との対戦で順調に得点を重ねると、4-1で快勝。勢いそのままに優勝を目指す大山乳業野球部でしたが、続く試合では惜しくも敗れ第3位で今年度最後の大会の幕を閉じました。

今年はコロナ禍の影響で思うような活動が出来ませんでしたでしたが、来年も活躍を報告できるよう頑張りたいと思います。

無事故永年勤続者表彰

大山乳業農協から3名が受賞しました



この度、大山乳業農協が会員となっている一般社団法人鳥取県労働基準協会より検査課の森考査役、デザート課の松田課長補佐、倉吉出張所の山根所長の3名が「無事故永年勤続者表彰」を受けました。

この表彰は、同一事業所に15年以上無事故で勤務し、他の模範となる勤務優秀者に行われます。

本年度は、鳥取県産業安全衛生大会が中止となり各事業所での表彰状授与となりましたが、大山乳業農協も3名の表彰を期に、改めて年末に向けより一層労働安全の意識を持ち、無事故・無災害を目指し日々の業務に取り組みしましょう。

カウイーの とつとリップ

今月は
日南町 石霞溪
にお出かけ



石霞溪は、奥日野県立自然公園の景勝地として知られる一大渓谷で、水流と岩石と紅葉のバランスが素敵な場所だよ!なかでも、山ツツジとキシツツジが山を染め上げる秋の紅葉と山水画の世界は必見なんだよ。

酪農だよりに関するご意見や感想は大山乳業農協
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▶



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、平成元年11月21日発行の「酪農だより第334号」に掲載されたクリスマスケーキの誌面です。当時は直径27センチの大きなケーキやアイスケーキなど様々なケーキを製造していた様子が伺えます。

編集後記

今年も残すところ、あと1ヶ月となりクリスマスケーキの製造と注文の呼びかけがピークを迎えています。白バラのケーキを囲んで、楽しい時間と笑顔が生まれたら素敵ですね!

酪農だより vol.706

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11月20日

 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