



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－

今月の特集

白バラクリスマス2021

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

— 大山乳業のクリスマスケーキコレクション —

Christmas 2021

今年のクリスマスケーキ、どれにする？



たっぷりクリーム!



今年のクリスマス どのケーキにする？

この季節になると、大山乳業農協では「クリスマスケーキ」のシーズンが到来します。

手元に届いたばかりのクリスマスケーキのカタログを開くと、華やかな雰囲気にも包まれた大山乳業農協のクリスマスケーキが並び、「これもいい、あれもいい」と悩んでしまいうです。

今年のクリスマスケーキは、リニューアルと新商品3品を含む全9品。サイズもフレーバーもバランスよくラインナップされています。

今月の酪農だよりでは、大山乳業農協のクリスマスケーキをスタッフのオススメコメントと共に紹介します。

ぜひ、皆さんにピッタリなケーキを見つけてください。

スタッフいちおしは メリークリスマス

今年のクリスマスケーキいちおしはカタログ表紙にも選ばれている「メリークリスマス」です。大山乳業農協のクリスマスケーキではお馴染みのケーキですが、去年までのシンプルな白いケーキから、華やかで可愛いケーキにリニューアルしました。真つ白なホイップクリームとピンクの苺クリームにサンタクロースや雪だるまのオーナメントも加わり、にぎやかなデザインとなっています。

また、メリークリスマスにもたっぷり使われているのは、自慢の生乳から作られる生クリームです。

生乳の旨み、甘みが生きた生クリームを使った、なめらかな食感のホイップクリームが特徴の大山乳業農協ならではのケーキに仕上げました。スポンジの間にサンドされたフルーティーな黄桃で、見た目だけでなく、おいしさもアップしています。

これまでのメリークリスマスファンの方も、今年初めて食べる方にも満足して頂ける一品です。

新商品も見逃せない 注目のケーキ

さらに担当スタッフにオススメを伺うと、今年の新商品「クリスマス☆ホワイト」と「クリスマスルーージュ」という2つのケーキを紹介してくださいました。

クリスマス☆ホワイトは、煌めく星空をイメージしたデザインで、ホイップクリームをたっぷり使用しています。

シンプルなケーキですが、食べ応え抜群で大山

乳業農協の美味しいホイップクリームをたっぷり堪能したい方に特にオススメです。そして名前からもクリスマススの雰囲気も漂うクリスマスルーージュは、甘酸っぱい苺ムースに真つ赤な苺ジャムを合わせた、口いっぱいに苺を感じられるケーキです。

ピスタチオのスポンジを使い、色合いが華やかで、見た目も楽しめるケーキが完成しました。

いつもと違う雰囲気のクリスマスが楽しめそうです。

今年の新商品
クリスマス☆ホワイト





定番ケーキも魅力的 宅急便対応のケーキも登場

ここまで新商品を紹介してきましたが、やはり定番ケーキも魅力的です。大山乳業農協の定番ケーキで人気が高いのが「クリスマスアソート」です。切り分けいらすの「アソートケーキ」は毎年リピーターがいらすしやるほどです。

そんな人気のクリスマスアソートは今年から宅急でもお届け可能になりました。例年、販売店がない遠方のお客様からクリスマスケーキの宅急便配達を希望する声を頂いており、

お客様の声に応えるかたちで取り組みを始めます。

その他にも、大山乳業農協のクリスマスケーキは、チョコ素材をふんだんに使用した濃厚チョコケーキの「メリーショコラ」や京都府産宇治抹茶、大納言小豆などの和素材を詰め込んだ「クリスマス抹茶ドーム」、マロンクリームをたっぷり使い、渋皮付の栗をトッピングした「マロン・ド・ノエル」といった定番のケーキもラインナップされています。

サイズも大きいサイズから、小さいサイズまで様々ありますので、大きなサイズのケーキを切り分けて食べるのも良し、小さなサイズのケーキを複数選んで食べ比べなど、クリスマスケーキの選び方も楽しんで頂ければと思います。

白バラのシュトーレン

10月29日(金) 発売

クリスマスの前から楽しむ 白バラのシュトーレン

大山乳業農協では、昨年からクリスマスシーズンを楽しむお菓子「白バラのシュトーレン」も製造しています。

シュトーレンは、ドイツ発祥で、クリスマスが近づいてくる間、カウントダウンしながら少しずつスライスして食べるパン菓子ですが、「白バラのシュトーレン」は名前の通り、本場のシュトーレンを大山乳業農協風にアレンジしたお菓子です。

大山バター、鳥取県産牛乳を使用し、ドライフルーツとスパイスを練り込んだ味わい深いケーキをお楽しみ頂けます。

白バラのシュトーレンでクリスマスの雰囲気を楽しんでみませんか？



白バラのシュトーレン

大山乳業農協のクリスマスケーキはカタログや大山乳業農協ホームページで紹介しております。

今年も、以前のようなクリスマスとはならないかもしれませんが、製品を企画開発したスタッフや丁寧にデコレーションを施す製造ラインのスタッフ全員の思いが込められたクリスマスケーキ1つ1つが、家族や大切な人と過ごすクリスマスの思い出と共にあると嬉しく思います。

今年のクリスマスケーキの詳しい情報は、組合ホームページ特設ページをご覧ください！



White Rose Christmas 2021

1 クリスマスアソート

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いただけます。



本体価格 **3,480円**
(税込3,758円)

直径
約18cm

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と苺のホイップクリームを使い、2種類のクリームでデコレーションしました。



本体価格 **3,200円**
(税込3,456円)

直径
約18cm

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。



本体価格 **3,600円**
(税込3,888円)

直径
約21cm

4 クリスマス☆ホワイト

真っ白な雪をイメージしたケーキの上面に、夜空に瞬く星をイメージした飾り付けをほどこしたシンプルながら華やかなケーキです。



本体価格 **2,800円**
(税込3,024円)

直径
約15cm

5 メリーショコラ

生クリーム入りのこだわりチョコホイップクリームを使ったチョコケーキです。チョコづくしのケーキをご堪能ください。



本体価格 **2,800円**
(税込3,024円)

直径
約15cm

6 クリスマス抹茶ドーム

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**
(税込2,678円)

直径
約12cm

7 クリスマスルージュ

ピスタチオ風味豊かなスポンジに、赤く甘酸っぱい苺ジャムの乗った苺ムースを重ねたクリスマスカラーのケーキです。



本体価格 **3,000円**
(税込3,240円)

直径
約14cm

8 マロン・ド・ノエル

マロンを使ったロールケーキをクリスマスケーキにアレンジ。ふんわりしっとり柔らかなケーキです。



本体価格 **3,300円**
(税込3,564円)

長さ
約18cm

9 白バラアイスケーキ

苺のアイスケーキに苺ソースをトッピングしました。すっきりとした口当たりで最後まで飽きずに楽しめます。



本体価格 **3,800円**
(税込4,104円)

容量
1,400ml

C 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。



本体価格 **1,800円**
(税込1,944円)

長さ
約22cm



大山乳業の酪農の歴史などを紹介しました



講義のようす

総務課レポート

とっとり琴浦熱中小学校に小前組合長登壇 鳥取の酪農について公演

9月25日(土)、まなびタウンとうはく(鳥取県琴浦町)にて、とっとり琴浦熱中小学校が開催され、講師として小前組合長、販売部川上部長、酪農指導部今吉次長が登壇されました。

熱中小学校とは、多彩な講師陣による「熱中授業」を通じて、自分達の新しい価値の発見や、地元愛による地域活性化、新しいコミュニティーの創造を目指す場として、現在国内外に20校が開校しています。

第5期を迎えた「とっとり琴浦熱中小学校」に講師として参加した小前組合長、川上部長、今吉次長は、「琴浦から全国へ～75年つなぐ、酪農家の想い～」と題し、鳥取県の酪農の歴史や大山乳業農協の指導事業、販売事業について受講生に講義を行いました。

受講生は牛群検定普及率20年連続日本一であることの説明を受け、普段飲んでいる地元の牛乳の品質の高さの理由を改めて感じていただけたように感じました。

営業所レポート

コープしが「秋の鳥取フェア」開催 白バラ牛乳・生協牛乳をPRしました

9月25日(土)、26日(日)にコープしが店舗にて秋の鳥取フェアが開催され、組合員の皆さんへ白バラ牛乳や生協牛乳のPR活動を行いました。

フェアではコロナ禍で参加できない生産者さんからのメッセージ動画を流すなどして産地の様子や酪農家の思いを発信し、組合員の皆さんへ届けました。中には、「毎年クリスマスケーキを楽しみにしています」と言ってくださるかたもおられました。これからも様々な産直交流の取り組みを実施していきたいと思ひます。



コープながはま店で行った白バラ牛乳200ml無償配布のようす

総務課レポート

管理職連絡協議会より空気清浄機贈呈 組合施設内で稼働中

9月28日(火)、管理職連絡協議会より空気清浄機の贈呈が行われました。

この度の贈呈は、新型コロナウイルス感染症拡大の中で活動の自粛を余儀なくされている中、管理職連絡協議会として組合75周年の記念と、感謝の思いを込め贈呈頂きました。

今回贈呈頂いた空気清浄機は15台で、食堂などの職員共有スペースに設置し稼働しています。管理職連絡協議会の皆さま、ありがとうございました。



贈呈式のようす

第6回 品質管理課の仕事

わたしたち品質管理課の業務の1つに、お客様からのお申し出の原因調査があります。

原因を調査する中でよく実施するのが、再現テストです。

再現テストは、頂いたお申し出がどのようにして発生するのかを考え、実際にやってみて、考えたことがあっているかどうかを確かめる作業になります。

例えば、製品が落下等の衝撃を受けて容器が破損していると考えれば、実際に製品を落としてみて、その破損具合を確認します。そのときは、落とす角度、高さを確認し、何度もやってみます。落下テストならすぐにできますが、ときにはテストのために、ずっとヘラの上で製品を混ぜ続ける、なんてこともあります。こういった実験をいくつも積み重ねることで、想像したことが実際にあっているのがわかり、正しい原因を突き止めることができます。

テストは、いろいろな人の意見を聞きながら、また関係機関の方に助けて頂いたりしながらすすめます。またこのようなテストを積み重ねることで、新たにわかることもあり、トラブルを未然に防ぐことにもつながります。



美味しく食べて腸活してください！

みなさんこんにちは。常務の亀田です。

私がオススメするのは、「大山高原生クリームヨーグルト」です。生乳を80%使用した、なめらかな食感のヨーグルトです。

表面に濃厚なクリーム層が分離して、デザート感があり、大好きなヨーグルトです。カップで食べやすく週末に1週間分をまとめ買いして毎朝、家族で食べて腸活しています。そのままでも美味しいですが、フルーツやジャムを少し加えて食べると豪華でより美味しくなります。

皆さんも生クリームヨーグルト是非チョイスしてください。

新商品のご案内

10月 October 今月はバターケーキシリーズの新商品「大山チョコバターケーキ」とセットギフトをご紹介します。

大山チョコバターケーキ

生地に国産小麦と、チャーン製法で丹念に練り上げられた大山バターを使用したバターケーキです。食感のアクセントに、キューブチョコとローストスライスアーモンドをトッピングした、大山チョコバターケーキをお召し上がりください。

1個入



大山バターケーキギフト3本入

生地に国産小麦を使用し、チャーン製法で丹念に練り上げられた大山バターを100%使用したバターケーキの詰め合わせです。しっとり焼き上げたケーキ表面に溶かしバターを丁寧に塗った大山バターケーキと、4種類の砂糖漬けフルーツを混ぜ込んだ大山フルーツバターケーキ、食感のアクセントにキューブチョコとローストアーモンドをトッピングした大山チョコバターケーキをお楽しみください。

セット内容

大山バターケーキ 1個 / 大山フルーツバターケーキ 1個
大山チョコバターケーキ 1個



指導課 通信

今月のトピックス

・暑熱対策プロジェクト vol.6

倉吉地区における暑熱対策事例紹介

倉吉地区における暑熱対策事例紹介
 (倉吉農業改良普及所川戸本間、倉吉家畜保健衛生所中村、大山乳業指導課 登倉)

1. はじめに

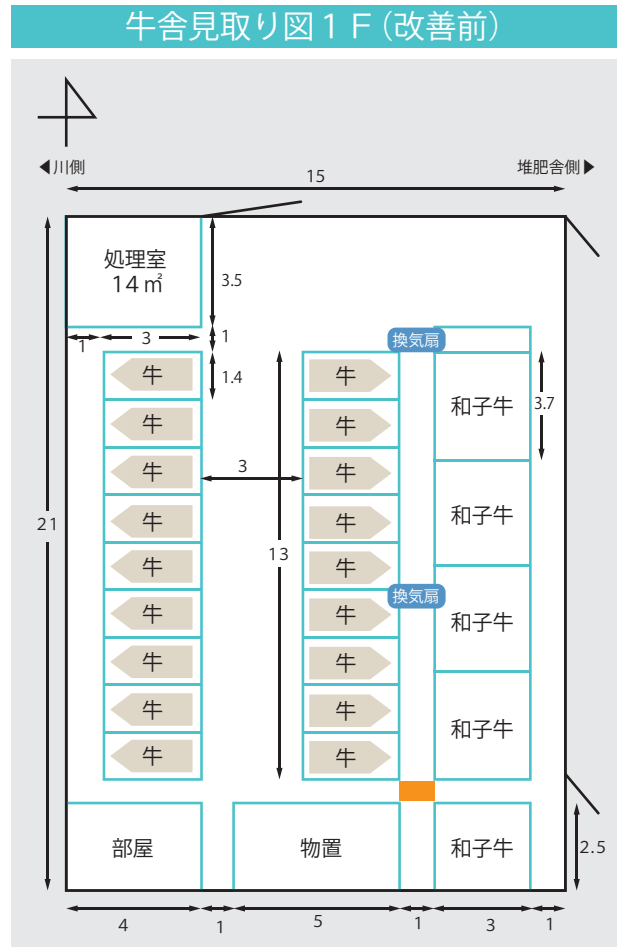
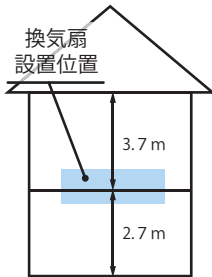
近年繰り返される夏の暑さ…気温の上昇は乳牛に対して大きな影響を及ぼします。受胎率の低下、食欲不振、中でも特に大きな影響を及ぼすのが、生乳生産量です。昨年の8月は、真夏日が28日、最高気温が35℃を越える猛暑日が2日ありました(倉吉)。そこで今回、昨年の夏の暑さに特に悩まされた1件の酪農家さんの暑熱対策に取り組みましたので紹介いたします。

2. 対象農家の概要(改善前)

今回対策に取り組んだのは関金地区の酪農家さんで、牛舎の構造は対尻式のつなぎ牛舎です。この牛舎は天井が低く以前使用していた2階がある為、換気扇の増設が難しい状況でした。その為、換気扇は2台しかなく、牛舎内はほとんど無風状態でした。

3. 改善方法

2階部分の床を一部取り除き、天井からチェーンを張って、換気扇を吊り下げられるように牛舎を改造しました。



牛舎清掃

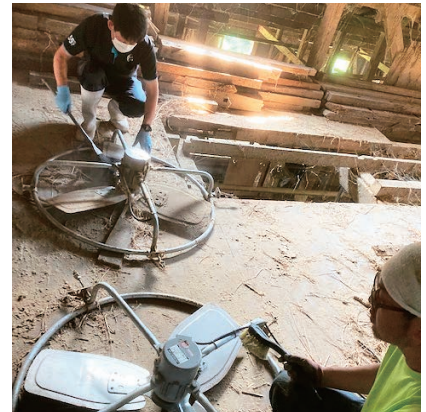
● 換気扇設置の事前作業



2階部分床板切除



柱切断



換気扇の清掃

● 作業の様子



天井から換気扇を吊り下げる様子



既存の換気扇の移動と角度調整

4. 結果

下の図1の様に2階の床を取り除いた6箇所換気扇を設置し、既存の換気扇については角度の調整を行いました。併せて、風量の調節ができるようにインバータを新しく設置しました。本来、換気扇の設置角度は30°が理想的だと言われておりますが、この牛舎の構造上、換気扇の設置位置が低

を強くつける事により牛舎全体に風が通るようにしております。

風速は牛が立っている状態での高さ(1.5m)と、寝ている状態での高さ(1.0m)で計測しております。風速は2.0m/sあれば体感温度は8度下がると言われており、我々は牛舎全体で2.0m/s以上をすることを目指しております。

風速を測ったところ、図2の通り、ほぼ無風の状態からある程度の風量を確保できるようになりました。しかし、牛舎の奥側は換気扇から遠く、風速も2.0m/sを下回っております。引き続き、換気扇の増設等暑熱対策の強化を図っていきます。

併せて、換気扇を設置したことが乳量及び乳質にどう影響するか効果検証を続けていきたいと思っております。結果が出次第また組合員様に向けてお知らせできたらと思っております。

5. 終わりに

今回紹介した暑熱対策は、換気扇の増設を行うために、既存の牛舎の構造に手を入れた事例となっております。牛舎の構造上、暑熱対策といってもなかなか難しいと思っております。是非ご参考にして下さい。

これからも毎年暑い夏は来ます。今後も様々な改善策と一緒に考えていき、生産者の方々と牛達が快適に過ごせるような環境作りのお手伝いが出来たらと思っております。

図2 インバータ設置後の風速測定結果

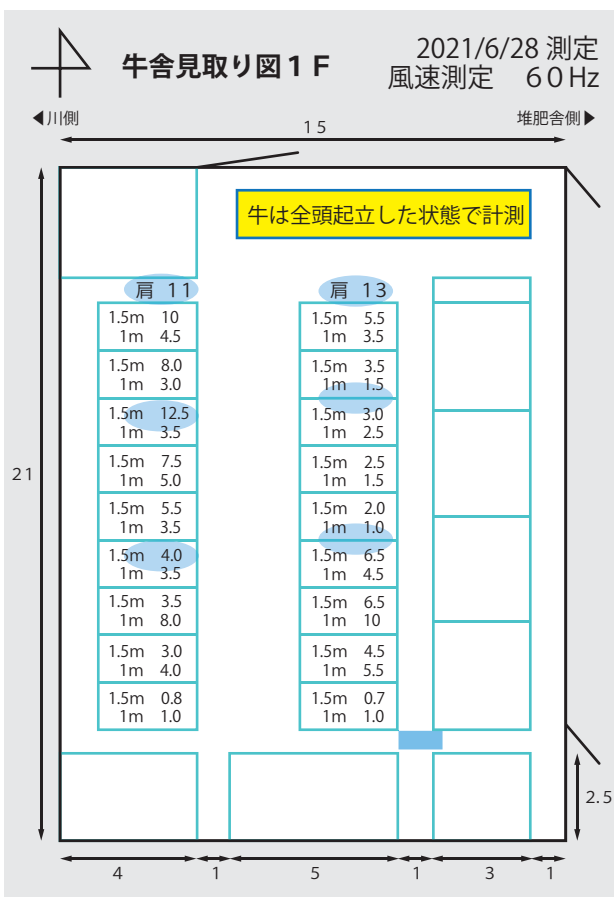
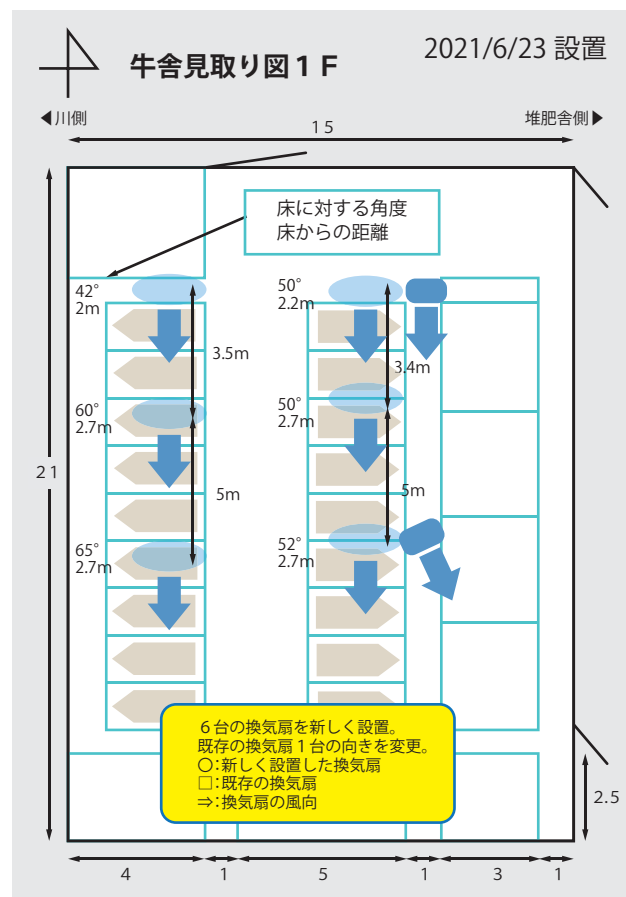


図1 (改善後)



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	
US産ビートパルプ	↑	↑ (円安傾向)	↑	主産地である中西部では収穫が進み、総生産量は例年並みとなる見込みである。米国では経済の回復などの要因により、各地で労働者の不足が顕著になっており、ビートの加工処理が遅れ生産に支障を来す可能性が懸念されている。
アルファルファヘイ	↑	↑ (円安傾向)	↑	コロンビアベースンでは4番刈の収穫が終盤を迎えている。4番刈は良品の発生が期待されたが、9月中旬にコロンビアベースン全域で降雨に見舞われたことから、雨当たり品が発生している。産地相場は、好調な中国向けを中心とする輸出需要に加え、旱魃の影響で、西海岸全体で牧草不足に直面する米国内の酪農家、肥育農家の強い需要に支えられ、下級品から上級品まで上昇を続けている。
USチモシー	↑	↑ (円安傾向)	↑	コロンビアベースンでは2番刈の収穫が概ね終了している。茶葉の混入や、色のくすんだ中級品の発生が中心となっている。1番刈の収穫後、およそ25%のチモシー圃場が換金性の高いトモロコシや大豆へ転作されたことと見込まれている。また非灌漑でチモシーを栽培するアイダホ州は旱魃の影響で21年産の生産量が大幅に落ち込んでおり、西海岸全体でのチモシーの生産量は例年に比べ大きく減少している。この影響で2番刈の相場は、現在1番刈と同等かそれ以上の高値で取引されている。
スーダン	↑	↑ (円安傾向)	↑	9月下旬、10月上旬と局地的な降雨があったため、一部の圃場で降雨被害が発生している。2番刈の多くは茎の太い低級品の発生となっているが、産地では自給飼料が不足した周辺地域の肥育農家を中心に低級品と雨当たり品が同レベルの価格帯で買付されている。21年産は作付面積減少に加え、降雨被害により、輸出向け品質の発生量が限られていることから輸出業者によっては、日本の各顧客の需要を賄う数量を確保できていない。
カナダチモシー	↑	↑ (円安傾向)	↑	アルバータ州南部レスブリッジ地区では2番刈の収穫作業が折り返しを迎えています。作況は例年並みとなっている。クレモナ地区は21年産の収穫を終えている。収穫中、近隣地区で森林火災があったため、煙が日光を遮り、通常よりも乾燥に時間を要したため、例年よりも色抜け品の発生が多くなっている。また当地区では非灌漑で生産しているため、旱魃の影響を受けており、単収が例年比で40%程度減少していて、21年産は内需が産地相場を牽引している。
オーツヘイ	→	↑ (円安傾向)	↑	9月に入りまとまった降雨があったため、全豪的に生育状況は順調で、各地域で21年産の収穫が開始されている。西豪州では、これまで収穫されたものは天候にも恵まれ上級品が発生している。南豪州では多くの圃場で10月中旬までに収穫が開始される見込みである。生育状況は良好だが、降雨量が十分ではなかったため、単収はわずかに例年を下回ることが予想されている。東豪州全域では10月中旬頃から収穫作業が本格化する。
クレイングラス	↑	↑ (円安傾向)	↑	インペリアルバレーでは現在5番刈が収穫されている。9月に収穫された4番刈は天候に恵まれ適期に収穫できたため、色目の鮮やかな、茎質の良い品質が生産されている。スーダン及び、チモシーの生産量減少により、手ごろな禾本科牧草として引き合いは増えており、輸出向けでは特に韓国から需要が強くなっている。

北米コンテナ船情勢

LA/LB港の混雑状況は悪化しており沖合でのコンテナ船の滞船はおおよそ70隻となっている。海上運賃については一部の船社でアナウンスされていた、10月のGRI(海上運賃一斉値上げ)が実施され、100ドル-200ドル/コンテナ値上げされた。11月も引き続きGRIのアナウンスがされている。

豪州海運情勢について

引き続き船腹確保や空コンテナ確保に苦戦をする状況が続いている。1か月程度のスケジュール遅延が恒常化している。一部の船社は空コンテナの回転率を上げるため11月豪州出航分から日本到着後、本船から陸揚げされたコンテナをヤードに一定期間置くことができるフリータイムを大幅に短縮することを発表している。豪州発の海上運賃については各船社、毎月のように値上げを行っており、豪州産牧草の価格を押し上げている。



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

理事会にて次の議案が決議されました

9月20日提出議案

- 第1号議案 上半期監事監査指摘に対する回答について
- 第2号議案 8月末経営検討について
- 第3号議案 固定資産の取得について
- 第4号議案 全酪アカデミーの賛助会員加入について

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3年9月21日付)

(所属及び役職)(氏名)(旧所属及び役職)

販売部

営業課 考査役 中原 達夫 物流課 考査役
 物流課 職員 安藤 準一 営業課 職員

製造部

乳製品課 係長 田中 正義 物流課 係長
 乳製品課 職員 門上 峰登 大山まきば 職員
 乳製品課 職員 越野 利庸 デザート課 職員

品質管理部

検査課 係長 下田 雅義 乳製品課 係長

総合企画室

デジタル推進課 職員 野口原 佑至 検査課 職員

異動辞令(令和3年11月1日付)

(所属及び役職)(氏名)(旧所属及び役職)

伯耆酪農商事(株)

出 向 職 員 渡部 亮将 営業課 職員

直売所カウイーのみらく館からのお知らせ

カウイーのみらく館は15周年を迎えます!

おかげさまで **祝 15周年記念企画**

遊びに来てね!



期間 10月22日(金)~24日(日)

ソフトクリーム
50円引き

期間中、定価350円が期間中300円でお楽しみ頂けます



1000ml牛乳
20%オフ



期間中のお買い物で

ポイント2倍

数量
限定

11月のお買い得セット

大山スイーツセット

販売期間 11月1日(月)~11月30日(火)



- セット内容
- 白バラいちごシフォン × 3
- 牛乳シュークリーム × 2
- 生クリーム大福 × 4
- コーヒーわらびもち × 2

税込

800円

※セット内容は変更となる場合がございます
※在庫がなくなり次第終了

- 牛乳やヨーグルトを毎朝食べています。食べやすい味で子どもも大好きです。安心して食べさせられるので、これからも購入しようと思えます。(鳥取県)
- 電車を利用した外出先の成城石井で見かけたことのなかった白バラ牛乳が、先日オープンした近所のスーパーで見かけました。手軽に購入でき嬉しいです。(神奈川県)
- 白バラコーヒーが好きで見かけたら自分へのご褒美と称してカゴに入れてしまいます。最近ではCOPPOさんのカタログにも載っているしスーパーでもよく見かけるので嬉しいです!(香川県)
- 地元でこんなに美味しい牛乳が飲めてとても幸せです。子どもたちも給食で毎日飲めてありがたいです。これからもよろしく願います。(鳥取県)
- 白バラコーヒーがとても美味しかったです。愛知県ではあまり大山乳業農協さんの製品は見かけないので、ホームページを見てどれも美味しそうで魅力的でした。(愛知県)
- 食生活を楽しく、豊かにしていきたいと感じています。これからの更なる活躍を期待しています。(沖縄県)
- 旅行先で飲んだ白バラ牛乳が美味しくて、あまり見かけないのが残念ですが、帰ってからも見かけたら買っています。(和歌山県)

ホームページ
からの声



全国酪農業協同組合連合会 永年勤続表彰が行われました



9月17日(金)、全国酪農業協同組合連合会より永年勤続表彰が行われました。

この表彰は、全国酪農業協同組合連合会事業の進展に貢献のあった全国の会員役職員の中から勤続年数20年以上の方を表彰するもので、この度、大山乳業農協から物流課の青木さんと徳永さんが表彰を受けました。

今年は新型コロナウイルス感染拡大により表彰は組合内で行われ、小前組合長よりお祝いの言葉と共に表彰状を授与頂きました。

青木さん、徳永さん、おめでとうございます。

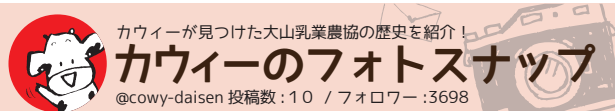
白バラ牛乳と手帳がコラボ！？ オリジナルデザインのスケジュール帳が完成



この度、山陰を中心に今井書店を展開している今井印刷より企画提案をいただき、今井印刷と白バラ牛乳がコラボした「白バラ手帳 2022」が完成しました。

この手帳には、白バラ牛乳のおいしさのヒミツやパッケージ年表、みるくレシビなど、牛乳にまつわるトピックスを収録し、コラボ企画ならではのオリジナル性の高い手帳を目指しました。また、通常スケジュールパートにマンスリーとウィークリーレフトタイプを採用し、巻末には使い勝手の良い方眼ページを付けることで手帳としての機能にもこだわっています。

手帳は、10月30日より組合直売所、今井書店、白バラグッズ取扱店で販売致します。



カウイーが見つけた大山乳業農協の歴史を紹介！

カウイーのフォトスナップ

@cowy-daisen 投稿数: 10 / フォロワー: 3698



みんな「白バラフルーツ」って知ってる？実は白バラフルーツは昭和54年に発売されたんだって！一度は販売終了したけど、お客様からの復活を希望する声に応え復刻されたんだよ♪みんなに愛されている商品なんだね。

酪農だよりに関するご意見ご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



今回は、平成6年9月20日発行「酪農だより第392号」より、大山乳業酪農婦人部交流会の懇親会の様子です。交流会では約50名の部員が集まり、ビーチバレーなどの熱戦が繰り広げられました。皆さんの和気あいあいとした雰囲気伝わる1シーンです。

編集後記

今年も白バラのクリスマスケーキがお披露目されました。どれも美味しそうなケーキばかりで今年もケーキ選びには悩んでしまいそうです。たくさんのケーキの中から皆さんにピッタリなケーキを探してみてください。

酪農だより vol.717

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3年10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