



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

5年振りのリニューアル
白バラプレミアムアイス

指導課通信

大山乳業農協からのお知らせ

5年の技術の集大成 「ミルクファースト」なアイス 白バラプレミアム



大山乳業農協の 新たな看板アイスが誕生！

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

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

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

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

そんなプチ贅沢を楽しむ大山牧場が4月1日に新たなアイスに生まれ変わる。それも、あの慣れ親しんだ「大山牧場」という名前も一新するそうです。

長い販売の歴史をもつ「大山牧場アイス」から新たに生まれ変わるアイスは一体どんなアイスなのか、今回は製造のこだわりを開発担当者の言葉から読み説いてみたいと思います。

新たな商品として スタートを切る 白バラプレミアムアイス

4月1日に発売する白バラプレミアムアイスは、長年アイスカテゴリーの看板商品として大山乳業農協で親しまれてきた「大山牧場」を前身としています。

大山牧場アイスとえば、生乳のおいしさや素材にこだわったプレミアムアイスとして贈答用としてもファンを持つアイスです。

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

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



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



大山牧場アイス

「バナナではなくミルク」「ミルクファースト」に込めた想い

今回のアイス開発は着手から発売まで約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準備が進められました。

開発担当者にリニユアルのこだわりを聞くと、「一番大切な部分はミルクです」と答えが返ってきました。

従来、プレミアムアイスのパッケージにはバナナと表現されていました。今回は「ミルク」と表記されています。

白バラプレミアムアイスのコンセプトである「ミルクファースト」にあるように、6品のうちミルクを最も重視したそうです。

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

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

な工夫を重ね、納得のいく「ミルク味」のアイスが完成しました。

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

鳥取県産素材を使った プレミアムアイス

6品のうち、大きく形態が変化した3品があります。

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

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

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



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

中でも「ブルーベリー&クリームチーズ」は大山乳業農協と教育機関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」の生徒と一緒に作り上げた商品です。

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

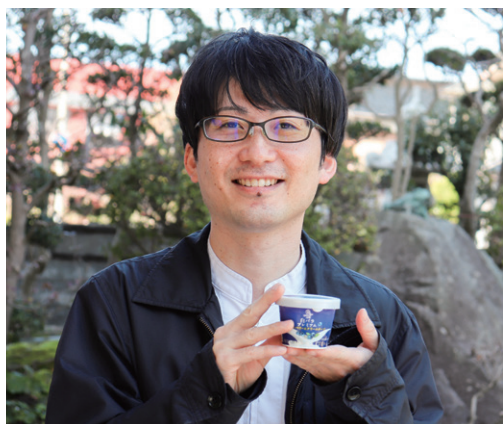
鳥取県産の素材を使ったアイスは大山牧場アイスから引き継がれ、この取り組みはこれからも白バラプレミアムアイスに受け継がれていきます。

このアイスを多くの人に 食べてもらいたい

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

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

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



開発を担当した製品開発センターの久米さん

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

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

これから大山乳業農協のプレミアムアイスとして多くのお客様の笑顔と幸せな時間を届ける商品になっていくことを願っています。

大山牧場アイスの歴史と開発担当者の新たな挑戦が生んだ白バラプレミアムアイス。6アイテムの中から皆さんのお気に入りを見つけてください。

※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た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
0.8%

ラムレーズン



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



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。

95ml

3層

※果汁・果肉 5%使用

ブルーベリー&
クリームチーズ



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

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

2層

黒蜜きなこ



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

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

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「ありがとうもーちゃん」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

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ますので、ぜひご覧ください。

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

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!



生たまごBang!のみなさんありがとうございました!



TASTEMADE
ぜひ皆さんも作ってみてください!



TASTEMADE
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。

直径
約14cm

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追加しております。

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追加しております。



直径
約15cm

ご注文は直売所カウイ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「カウイ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利用ください。

指導課 通信

今月のトピックス

- ・令和3年度白バラ認証プレートが設置されました
- ・退職者挨拶

令和3年度白バラ認証プレートが設置されました

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

今回合格された94戸の牧場に設置してある白バラ認証看板には、指導課職員が順次令和3年度認証プレートを設置して回っております。

「白バラ認証制度」が始まってから毎年審査に合格されている酪農家さ



3枚のプレートが並んだ認証牧場の看板

んの看板には、3枚のプレートが並び、だんだん見栄えが格好良くなってきました。この看板には全部で10枚の認証プレートが貼り付けられるようになっております。早い方で7年後には看板を認証プレートで埋め尽くすことが出来るよう、来年度も引き続き宜しくお願い致します。

最後に、今年度巡回したなかで2つ事例をご紹介します。衛生管理区域内に侵入する車のタイヤをしっかりと消毒できるように、石灰をしっかりと撒かれている事例と、ごみの種類別にゴミ箱を分けて設置し、常に牛舎内を清潔に保っておられる事例です。是非ご参考にしていただきたいと思います。



ごみの分別用に種類別のゴミ箱を設置



衛生管理区域との境界に石灰を撒いて消毒されています

お世話になりました

指導課 山根 桜



3月31日付で定年退職いたします山根です。

事務所内での仕事為主で組合員の皆さんとお会いする機会が余りありませんでしたが、それでも親しくなった組合員さんと楽しい思い出がいっぱいできました。

酪農指導部の人たちも皆温かく、毎日楽しく仕事をすることが出来ました。

皆さん、本当にありがとうございました。

最後になりましたが、大山乳業の今後益々の発展と酪農家の皆さまのご健康を心よりお祈り申し上げます。



作品募集のお知らせ

第48回 らくのう こどもギャラリー

① 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。

③ 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

⑤ 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。

⑥ 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、ほのほ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)

⑦ 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。

⑧ 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12回 酪農いきいき 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いたします。

① 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。

③ 応募資格

酪農家

④ 締切日

令和4年5月20日(金)

⑤ 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

⑥ 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。)

⑦ 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。

⑧ 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)

⑨ 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。



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ました。

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!



料理にも使ってみてください!

大山まきばみるくの里スプリングオープンのお知らせ

組合員、役職員の皆様にはいつもご利用頂きありがとうございます。
4月2日(土) スプリングオープン
を予定しております。「大山まきばみるくの里」のある大山は、これから雪解けも進み新緑がまぶしい季節となり、絶好の行楽シーズンが到来します。
昨年度は、コロナ禍でも「お客様が楽しく過ごせる」大山まきばを目指し、新メニュー開発や売店のリニューアルに取り組みました。
レストランの新メニューとして開発した「みるくの里ラーメン」は白バラ牛乳を使った(秘)ダシに、特製麺、ローストビーフ、煮たまごをトッピングした贅沢なラーメンとなり、大ヒットメニューとなりました。又、売店ではかわいい牛のクジ、ミニUFOキャッチャー、プリクラなどを充実。6月の牛乳月間に開催したプラレールがレ

ストランカウンターを走るイベントはお客様に大変好評でした。
今年度は、新たな取り組みとして本所総合企画課と連携して「大山まきば公式インスタグラム」を開設致します。大山まきばの自然をテーマにしたフォトコンテストの開催(春、夏、秋)や情報発信ツールにすることで次世代のファン獲得に繋げて行きたいと考えております。
鳥取県を代表する観光施設であり大山乳業の重要なアンテナショップとして「大山まきばみるくの里」は、大山まきばらしさを大切にしながら、お客様ファーストを第一にスタッフ一同笑顔で頑張つてまいります。
今年度もよろしく
お願い致します。



BBQコーナー利用についてのお知らせ

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

土日・祝日限定 たまごかけご飯食べ放題(10:00 ~ 11:00)

※ご予約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。

キャビン
使用料
1人あたり
660円

私のオススメ

みなさんこんにちは。指導課の高見です。

私のおすすめ製品は宅配限定商品の「特選白バラ牛乳900ml」です。

この商品は、私が小さい頃からずっと飲み続けている商品です。

今では、家族全員が毎日朝ごはんと一緒に飲んでいきます。特に1歳の子供が大好きで毎日おかわりしています。白バラ牛乳のkok・深みを味わうことが出来る商品ですので、皆様、どうぞ飲んでみてください!! シチューなどの料理に使うのもおすすめです!



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

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7号議案 第55回通常総会及び総会提出議案について
- 第8号議案 総会での書面決議について
- 第9号議案 第55回通常総会の出席奨励金及び記念品について
- 第10号議案 役員賠償責任保険の継続加入について

直売所カウイーのみらく館からののお知らせ

4月のお買い得イベントをお見逃しなく!!

みら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!



大好評につき、もっとお得に!

ソフトクリーム回数券販売決定!
400円のソフトクリームが300円で購入できます!

販売期間 2022年
4月1日(金)～4月30日(水)

(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焼き上げました。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モ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) (退職日)
検査課 職員 長谷川 萌唯 令和4年2月20日付

ホームページ からの声



■ 白バラ牛乳がとても美味しく大好きです。小さい頃から飲ませて頂いています。今度直営店にも遊びに行かせていただきます! (広島県)

■ 白バラブランドならば安心して買うことが出来ます。いつでも気軽に飲むことが出来る、鳥取県民は幸せですね。 (鳥取県)

■ 出身が鳥取なので、大山乳業の牛乳を飲んで育ちました。最近はなかなか帰省できないので寂しいですが、東京でも購入できるので嬉しく思っています。 (東京都)

■ 鳥取出身で今は帰省もできずに白バラ牛乳やシュークリームが懐かしく思います。子どもたちも「白バラ牛乳飲みたい」と話をしています。 (長崎県)

■ 東京に住み始めてなかなか白バラを見る機会が少なく寂しく思っていたところ、成城石井や新橋の物産店舗以外にもスーパーなどで見かける機会が増えて、とても嬉しく思います!! (東京都)

■ 子どもが幼い頃、2度大山に行ったことがあり、みるくの里は思い出の場所です。白バラ牛乳はいつ飲んでも、これが牛乳!と思います。 (京都府)

■ 子どもの頃から大好きなので、これから先も沢山おいしい牛乳をお願いします!牛乳が余って乳業全体が大変な時期などありました。が、ずっと応援しているのでこれからも頑張ってください! (愛知県)

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「凶案スケッチブック」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
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

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4年3月20日

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回発行されています。

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