

VOice

Vol.4 [ヴォイス] 2024 Summer

おいしく、
むだなく、
たべるよろこび。

サロベツならではの 牛乳づくり

北海道
平野牧場・平野洋巳さん
豊富牛乳公社・藤原直人さん



Oisix

Recipe



ホワイトソースなしのじゃがいもグラタン

材料/2~3人前

じゃがいも…2~3個
(300~350g)
牛乳…100ml
生クリーム…100ml
塩…小さじ1/2弱
こしょう…少々
バター…小さじ1/2
すりおろしにんにく…少々
溶けるチーズ…適量

作り方

- 1 じゃがいもの皮をむき2mmの厚さに薄くスライスする。じゃがいもは水にさらさない。
- 2 耐熱容器に1のじゃがいもと牛乳、塩、こしょう、すりおろしにんにくを入れ混ぜる。
- 3 耐熱容器にふんわりラップをし、電子レンジ500Wで8~9分(600Wで7~8分)加熱する。※1
- 4 取り出して生クリームを加えて混ぜ、耐熱皿に流し入れ、ちぎったバターと溶けるチーズをのせる。※2
- 5 180度のオーブンまたはオーブントースターで8分じっくり焼く。

※1 牛乳が沸騰してこぼれてしまうため、必ずラップはふんわりかけてください。

※2 耐熱容器が熱くなっているため、やけどにご注意ください。



牛乳を入れるだけ 本格杏仁豆腐

材料/2人前

牛乳…200ml
牛乳や豆乳を入れるだけ
甜杏仁豆腐の素…1袋

作り方

- 1 耐熱容器に牛乳を入れ、電子レンジ500Wで2分30秒(600Wで2分)温める。
- 2 温まった牛乳に甜杏仁豆腐の素1袋を加え、20秒よくかき混ぜてしっかり溶かす。
- 3 表面の泡をスプーンでよく取り除き、室温で15分ゆっくり冷ます。
- 4 ラップをかけて冷蔵庫で2~3時間冷やし、固まったら完成。

牛乳や豆乳を入れるだけ
甜杏仁豆腐の素
46g(23g×2袋) 594円(税込)
※販売していない場合がございます。

Infomation

牛乳とか飲み放題

毎日食べたい食材がとってもお得に買えるオプション定額サービスです。

宗谷牛乳など★4.5超えの大人気商品が勢ぞろい



北海道宗谷厳選牛乳1L
★★★★★ 4.6



コーンフレーク ビターチョコ
★★★★★ 4.7

月額
1,598円
毎月自動で更新
されます

くわしくは
こちらへ



◎1回の注文につき3品購入可能! (Oisix規定の送料が適用されます)◎4品目以降は5%OFFで購入可能!

※★は過去購入者の5段階評価、2024/01/05時点の評価

VOice Vol.4はいかがでしたか?



メッセージは
こちらへ



VOiceは、生産者の思いや農産物のストーリーをお伝える冊子です。ご意見や感想、生産者へのメッセージを左記の二次元コードより、ぜひお送りください。メッセージは生産者の方々にもお届けします。



日本最北端

サロベツそうやで育まれた

「北海道宗谷そうや厳選牛乳」



※
Oisixのお客さまから200件以上のお声が
寄せられている「北海道宗谷厳選牛乳」。
冬は乳脂肪分が高く濃厚、夏はあっさりとした味わい。
季節の移ろいを感じればサロベツを旅している気分。

※2024年5月時点のお客さまのお声



「牛たちを健やかに育む」

宗谷牛乳のおいしさの秘訣

どこまでも広がる雄大なサロベツ原野を望む、北海道天塩郡豊富（とよとみ）町で宗谷厳選牛乳は作られている。

牛は体温が高く、涼しさを好む。冬はマイナス20度にもなり、夏でも冷涼なこの土地の気候は、牛たちにとって、とても過ごしやすい。

「牛乳は人が飲むものなので、牛たち自身が健康に育つことが一番大切。そのために最もこだわっているのは、牧草づくり。牛の排泄物を発酵させて堆肥にし、その堆肥で牧草を健康的に育て、健康に育った牧草を牛が食べる循環酪農を取り入れている」と話すのは、酪農家の平野洋巳さん。

牧草を主体にした飼料を与えるのは、サロベツならではの酪農法。

平野さんをはじめとする酪農家の皆さんの、飼料づくりや環境づくりに対するあくなき探求心。それが牛たちの健康、ひいては宗谷厳選牛乳のおいしさに繋がっている。

たゆまぬ努力あつての

「厳選」「新鮮」

宗谷厳選牛乳は、商品名に「厳選」と入っている。「厳選」の表示がつけられるのは、生産者の皆さんの努力があつてこそ。乳脂肪分、無脂肪乳固形分、体細胞数などの厳しい数値を毎年クリアしている生乳だけを使って作られています」と語るのは豊富牛乳公社の藤原直人さん。

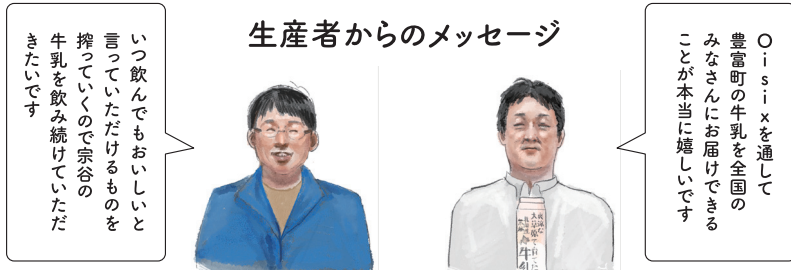
100戸以上の豊富町の酪農家から生乳を仕入れており、季節によっても味の変動があるため、基準をクリアし続けるのは容易ではないという。

「牧場の牛乳を飲んでいるよう」鮮度への評判も高い宗谷厳選牛乳。

「酪農家さんで搾乳された生乳が朝一に工場に届き、すぐにパック詰め。最短午後には商品になり、翌朝にはフェリーで出て行くことも。おいしさそのまま出荷できているのではと思います」

搾乳からパック詰めを一貫して豊富町でできていることが、新鮮さの秘訣なのだろう。

生産者からのメッセージ



平野牧場・平野 洋巳さん 豊富牛乳公社・藤原 直人さん

Oisixを通して豊富町の牛乳を全国のみなさんにお届けできることが本当に嬉しいです

いつ飲んでもおいしいと言っていたものを搾っていくので宗谷の牛乳を飲み続けていたんです

自分にとって「家族」

「世話している人の姿を見たら走って寄って来る。人見知りする子、人懐っこい子、乳を搾られるのが嫌な子もいて、牛も人間のように個性があつて面白い」と笑う平野さん。

「夜帰る時に、どれだけ牛のお腹が膨れているかを見ている。牧草を3種用意し、食べるものを与える。好みが多々な子どもがたくさんいる感じ」

牛たちがきちんと食べて満足し、眠っている様子を見られた時に最も幸せを感じるそう。

「家族の一員ですね。365日、家族より顔を合わせる。牛舎に朝4時半に入り、牛の寝起きから寝るまで見るが、自分の家族の起きている顔を数日見ないことがある。奥さんは仕事の鬼だね、と笑っています」

そんな平野さんのお子さんも牛乳が大好きで、冷蔵庫からすぐになくなってしまうそう。牛たちに注ぐ時間と愛情が、巡ってご家族にも届いているのだと感じる。



豊富町の酪農家が搾乳した豊富町産生乳100%。



毎朝4時半に牛舎に入り、365日牛の寝起きから就寝までを見ている。



爽やかな大草原で育てた北海道宗谷厳選牛乳 1000ml 397円(税込)
※販売していない場合がございます。