

RECIPES【牛乳】

VOICE #04

【ヴォイス】 / #04 / JULY 2009 / www.oisix.com

【特集】
牛乳

Cover Recipe



ヴィシソワーズ

暑い季節においしい、じゃがいもの冷製スープ「ヴィシソワーズ」。材料の野菜をかぼちゃにするなど、味付けを自分好みにアレンジできるのが、うれしいレシピです。

【2人分】

牛乳…2カップ（半分を生クリームにすると濃厚な味に） ジャがいも…大1個または小2個
玉ねぎ…1/4個 バター…10g 水…1カップ コンソメ…小さじ2 塩・こしょう…適量

- ① ジャがいもと玉ねぎを薄切りにして、バターで炒める。（※焦がさないように注意する）
- ② 玉ねぎがしんなりしてきたら、水とコンソメを加える。
ジャがいもが柔らかくなるまで弱火で煮込む。
- ③ ②をハンドミキサーなどでピューレ状にして、牛乳を加えてよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
味見をして、塩・こしょうで好みの味に仕上げる。

「化学調味料無添加 コンソメスープ」(税込452円 / 120g)

仕上げにパセリなどのグリーンを添えても、きれいです。
冬には温かいスープ（ごはんを入れてリゾット風）にするのもおすすめです。

レシピ提供：Oixi レシピエ happy（石井良江）



ビタミンCチャージ 朝のいちごみるく

甘酸っぱいいちごと甘い牛乳がベストマッチ。
シンプルだからこそ、素材の味が引き立ちます。
懐かしい子ども時代を思い出すような、気持ちをほっとさせてくれるドリンクです。

【1人分】

牛乳…100ml いちご…5粒 はちみつ（またはカシスリキュール）…小さじ2 角氷…3個

- ① いちごはヘタを取り、キレイに洗う。
- ② 全ての材料を入れ、ミキサーでかくはんする。

「山の花々のはちみつ」(税込1,029円 / 300g)

氷の形が崩れるまで、かくはんします。
牛乳の代わりに豆乳を使っても、おいしくできます。（はちみつは大きじ1に）

レシピ提供：Oixi レシピエ Kae（カエ）



【つかいきりレシピ】自家製フレッシュチーズ

おうちで簡単にフレッシュチーズが楽しめます。
できたてをフランスパンにのせ、はちみつをかけて食べるのがおすすめです。

【2人分】

牛乳…100g 生クリーム…25g レモン汁…小さじ1 塩…少々

- ① 材料を全て鍋に入れて中火にかける。
- ② 鍋の周りがふつつとしてきたら、弱火にしてしばらく煮る。牛乳が固まりだし、ふわっとしてきたら、火からおろす。（※固まりにくい場合は、様子を見ながらレモン汁を加える）
- ③ 固まったものを厚手のキッチンペーパーを敷いたザルにすくい入れ、そのまま30分～1時間置く。（硬さは好みで）

「希望の島 丸しばり果汁レモン」(税込420円 / 200ml)

牛乳だけで作るとカッターチーズになりますが、生クリームを少し加えるとコクがアップして、おいしくなります。

レシピ提供：Oixi レシピエ Cho-coco（チョココ）

【つかいきりレシピとは】食材をおいしく使いきりたい、そんなときに活躍するレシピです。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



産地パック：同じ製造年月日でも、Oisix牛乳の方が新鮮です。

“製造年月日が新しい＝新鮮な牛乳”本当にそうでしょうか。一般的な牛乳の多くは、輸送コスト削減のため「消費地パック」をしています。各地の牧場で搾乳し、何度も積みかえ、消費地近くの工場に集めてから殺菌・パック詰め。この日が「製造年月日」となるので、生乳の本当の鮮度は分かりません。一方、Oisix牛乳は「産地パック」。牧場近くの工場で、搾乳して0～2日の新鮮な生乳をパック。その後は一貫してクール便でお届けしています。この本当の新鮮さが、Oisix牛乳のおいしさにつながっています。

お客様のVOICE（声）募集中です。アンケートにご協力ください。 <http://www.oisix.com/voice>

SEE YOU!



Oisix
おいしくす

東毛酪農【群馬県太田市】

MILK【牛乳】



まっすぐな牛乳

正直な飼育だからこそ
実現できたツアー！

お客様に、食材のおいしさをもっと知ってもらいたい。

生産者さんとお客様が、直接交流できる場をつくりたい。

この強い想いから、Oisixではごく小さな規模ではありますが、お客様と産地を訪問するツアーを始めました。

記念すべき第一回目のツアーの開催地は、そのおいしさで、ご家族ぐるみでのファンも多い「ノンホモ低温殺菌牛乳」の東毛酪農さん。

一般的に、牧場を人に見せたがらないオーナーも多いのですが、

いつでも、お客様にお見せできるような、正直な飼育をしなくてはならない。というポリシーを持つ、東毛酪農さんだからこそ、今回のツアーが実現しました。

交流から生まれた
新しいもの

このようなポリシーを持つきっかけについて、

「私達の牛乳がどのようなお客様に飲まれているか、直接知る場を作りたいと思ったんです。また、そのお客様に私達の牛乳づくりを深く知ってもらうことで、牛乳をもっと好きになってもらいたかった」と東毛酪農の稲村さんは言います。

仕事に自信があるからこそその言葉です。

広大な牧草地で、のびのびと育つ牛たちとのふれあい、その元気な牛たちの搾りたての牛乳の味、どれもお客様に大好評。また、自分達が誇りを持っている

仕事を喜んでもらったことで、東毛酪農さんにとっても大きな変化があったそう。

「とても自信ができましたし、仕事への意欲がもっと強まりました。今後も、嘘偽りの無い、本物の牛乳を作り続けることで、お客様の声にお応えしたい」

おいしいものは
人と人をつなぐ

参加していただいたみなさんと生産者さん、多くの笑顔であふれた今回のツアー。

「生産者さんたちの仕事を実際に見ることができ、安心感が増え、もっとファンになった」

「おいしい牛乳をみんなで飲めて、楽しかった」

という、多くのお声をみなさんからいただきました。

「おいしいものは、人と人をつなぐ。東毛酪農さんの牛乳が、教えてくれました」。

低温殺菌牛乳特有の、さらっとした味わい



「自然な牛乳」を飲んでいただくため、63℃30分の低温殺菌とノンホモジナイズ®を堅持しています。

※脂肪球を砕く均質化処理を行わないもの。そのため長時間静置すると、牛乳上部にクリームラインができます。あえて混ぜず、クリームを料理に、残りを低脂肪乳としてもいただけます。