

Contents

- 02-05 商品ものがたり
生乳100% プレーンヨーグルト
- 06-07 そうなんや! 生協
コープ×スマホで
もっと便利で楽しくらし
- 08-09 知ってる? 食の安全・安心
自然界に潜む毒 アクリルアミドってなに?
- 10-11 information/ 被災地の今
- 12 くみかつ!
「やる気を引き出す魔法の質問」
講座を開催しました
- 13 子育てぺちゃくちゃん
私だけ!?
子育てのちょっと変わったリラックス方法♪
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



豚肉の
ヨーグルト
トマト煮



生乳100% プレーンヨーグルト

宅配にて毎回取り扱い
店舗にて取り扱い



▲今年開山1300年を迎える、雄大な大山のふもとにある放牧場でのびのびと育てられた子牛はストレスが少なく健康的。おいしい牛乳をつくるための準備は子牛の時から始まっています。

原料はせいきょう牛乳と同じ 生乳と乳酸菌だけ

京都生協の組合員に愛されてやまない「生乳100%せいきょう牛乳」。コクがあるのにクセがなく、そして何より産地や生産者の顔が分かる安心感から、子どもから大人まで多くのファンがいます。そんなせいきょう牛乳と同じ生乳を使用したヨーグルトがあるのをご存知でしょうか?

この「生乳100%プレーン

ヨーグルト」は、なめらかな舌触りと生乳本来の味が特徴。まろやかな味わいは、酸味が苦手な方でも食べやすいヨーグルトです。

宅配カタログ「くらしのキャンパス」では牛乳のページに掲載。まさに「食べる牛乳」です。

牛乳そのものが おいしさのカギ

「おいしさの秘密は、原料の牛乳そのものにあります」と自信たっぷ

りに答えてくれたのは、^{だいせん}大山乳業^{たかみ}農業協同組合 京都営業所の高見^{ひろき}裕喜^{ひろき}所長。

大山乳業がある鳥取県琴浦町は、鳥取県の中西部に位置する自然豊かな土地。文化庁認定の「日本遺産」でもある大山の冷涼な気候ときれいな水が、おいしい牛乳づくりに一役買っています。

自然の中でのびのび育った牛は、放牧から牛舎での飼育に変わります。牛舎にはストレスをなるべく感じさせないアイデアがいっ

