

原材料は生乳と乳酸菌のみ

生乳のおいしさをそのまま生かし、
とろとろとなめらかな口あたりの
ヨーグルトにしました

組合員の皆さんに親しまれている、産直地域の生乳だけで作った「CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」。酸味を抑える独自の製法で引き出した、やさしい甘さを味わってください。

1 生乳は産直地域から

生乳は群馬県吾妻郡北軽井沢の36戸の酪農農家（あがつま農協管内）が生産。コープくんで親しまれている「CO・OP産直ぐんま牛乳」と同じ生乳原料です。牛にとって暮らしやすい、夏は涼しく冬は寒いです。雪は少ない地域で、酪農がさかんに行われています。



2 生乳受け入れ

50～60km離れた産地から、新鮮な生乳が毎朝約10トン送られてきます。受け入れ時には写真のようにサンプルを採取し、タンクローリー内の原乳を検査します。



まずはそのまま、召し上がってみてほしい！



牛乳を食べるような
ヨーグルト

「マイルドで食べやすく、酸っぱいのが苦手な子どもにも食べられます」「とろとろとしていてミルクの甘味も感じられる」など、組合員の皆さんから好評の声が寄せられています。「CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」。群青色のパッケージと金色のふたが目印です。株式会社酪農協同組合連合会（以下株式会社酪農協同組合）で生産管理本部・児玉寛敬さん、工場長・鳥山正照さん、品質保証部・町田英昭さんの3人に話を聞きました。

このヨーグルトの最大の特徴は、群馬県吾妻郡の生乳を使用していることです。産地を限定した生乳を使って商品を作りたいという株式会社酪農協同組合の思いが、産直生乳100%の商品を開発していきたくて、コープの共同開発で、この商品は誕生しました。商品の完成まで約1年かかりました。

「生乳をそのまま食べているようなヨーグルトを作りたいと思っただけです」と話すのは、当時のヨーグルトの開発に携わった児玉さんです。「原材料は生乳と乳酸菌のみで、シンプルですが、酸味を抑え、粘度を出すために100回以上は試しました。粘性が出やすい乳酸菌を使い、

左から株式会社酪農協同組合連合会 生産管理本部・児玉寛敬さん、デザート工場 工場長・鳥山正照さん、品質保証部・町田英昭さん

CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルトができるまで



4 充填
容器に充填して、中ぶた・外ぶたをし、賞味期限を印字します。設置されたカメラできちんと印字がされているかを確認します。



3 均質化・殺菌して乳酸菌を加える

生乳の分離を防ぐため、均質化してから117度以上を保って殺菌し、乳酸菌を入れます。



毎日食べて
いただきたいです！

甘味料や甘味を足さずに、生乳本来の甘さを引き出す独自の製法で酸味を抑えました。児玉さんは続けます。「毎日食べてもらいたい」

株式会社酪農協同組合連合会では72人が働き、そのうち10人ほどがこのヨーグルトが製造されています。「原材料も工程もシンプルですが、大切なのは温度管理です。すべて規定通りか、常に確認しながら製造しています」と鳥山さん。

「安全で安心できる品質の良いものを作っていくために、世界的に認められている認証（SQF）を取得し、厳しい衛生管理のほか、アレルギー管理、フードディフェンス（食品防御）についても力を入れています。また食品安全に対する考え方を、働く皆で共有する教育も大事にしています」と町田さんが話を続けます。

商品作りについて「開発をして発売に至るのはこわいです。何もないところから、世の中に出る商品を作り出すのができ、それを皆さんが食べて続けてくださることが本当にうれしいです」と話す児玉さん。「まずはうれしかく何もかけずに、生乳本来の味を食べてみてください。そしてぜひ、100グラム程度でいいので、毎日食べていただきたいです」と笑顔で語りました。

皆さんも「CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」の自然な甘さを味わってみませんか。



5 発酵させてから冷却

パレットごとに43度の発酵庫に入れて4～5時間発酵させます。発酵庫に入れた時間が同じごとに検体を抜き取り、酸度の検査をします。その後3時間冷却します。

6 検査してから出荷

製造後は必ず品質保証部で検査をします。酸度や内容の成分などの理化学検査、大腸菌数やカビなどがいないかの微生物検査、訓練を受けた担当者による風味検査をすべて終了したら出荷です。



今回ご紹介した商品はこちら！

CO・OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト

宅配：毎週取り扱っています
店舗：全店で取り扱っています

8ページで、レシビをご紹介します