

## 第15回牛乳・乳製品を使った料理コンクール開催

2月1日(土)益城町保健福祉センターにて第15回牛乳・乳製品を使った料理コンクールの実技審査が開催されました。

前大会に引き続き、「ごはん・おかず部門」と「デザート部門」の2部門でレシピを募集しました。大会事務局に届けられた333レシピ(うち、ごはん・おかず部門161レシピ デザート部門172レシピ)の中から事前に書類審査で選ばれた、7名の出品者が実技審査に臨み、緊張感につつまれた会場で、自慢の料理を作り上げました。

普及性、味覚、独創性、利便性、総合の5項目で審査が行われ、今大会はアイデアに富んだ幅広いレシピがあり、レベルの高い大会となりました。ごはん・おかず部門では、食感にアクセントがあり野菜のうまみを感じる、加藤光さん(慶誠高等学校)の「ひき肉とかぼちゃと人参とれんこんの

キッシュ」、デザート部門では、米粉を使ったヘルシー生地にレアチーズを使ったクリームがピッタリ合った、井手永杏子さん(南稜高等学校)の「もちりミルクレープ～レアチーズケーキ風～」がそれぞれ最優秀賞に選ばれました。

また、松下美由紀氏による「牛乳ってすごい!～乳和食 知って活かそう 食卓に～」と題した講演会を同時開催し、参加された多くの方から大変好評を頂きました。減塩にもなるレシピの紹介もあり、皆様の食卓にこれからも美味しい牛乳料理が並ぶことを、さらに、このコンクールをきっかけに、牛乳や乳製品を使った料理が、沢山の食卓を彩ることを期待しています。今回の出品料理についてはレシピを掲載しておりますので是非、みなさまのご家庭でも挑戦してみてください。また、酪農家の皆さんの応募もお待ちしております!!



最優秀賞 受賞!  
加藤さん(左)、井手永さん(右)



講演会風景



熊本県酪農女性部協議会  
飯星会長挨拶



戸次審査員長挨拶

## 実技審査風景



アイデア豊富で  
ハイレベルな大会と  
なりました



ごはん・おかず部門



料理名

## ひき肉とかぼちゃと人参とれんこんのキッシュ



### 【料理のセールスポイント】

歯ごたえを少し入れるために、れんこんを入れてみました！シャキッとした食感に野菜の甘みを感じられます。

### 【作り方】

- (1) かぼちゃは薄切りにして、柔らかく蒸す。
- (2) 人参・れんこんは3cmの千切りをする。
- (3) 卵液を作る。卵を割りほぐして、マヨネーズ・牛乳・生クリームを入れ、オレガノを少々加えておく。
- (4) フライパンに油を引き、ひき肉を炒めて人参・れんこんを入れ歯ごたえを残して炒めて、コンソメ・塩・胡椒で味を調える。
- (5) パイ生地の中に炒めた具材を均等に入れて、卵液を入れる。
- (6) 200度のオーブンで20分程、様子を見ながら焼き上げる。
- (7) 焼けたら取り出して、4等分に切り分ける。

出品者  
かとう ひかる  
加藤 光さん



### 材料（4人分）

牛乳	60ml	胡椒	少々
生クリーム	40ml	コンソメ顆粒	少々
チーズ	30g	卵	2個
豚ひき肉	80g	マヨネーズ	大さじ2弱
かぼちゃ	60g	オレガノ	少々
人参	40g	パイ生地	1個
れんこん	50g		
塩	少々		



料理名

## 鯖の味噌ミルク煮



### 【料理のセールスポイント】

味噌、葱、生姜、だけでなく牛乳を入れることでしっかりと鯖の臭みを取り、低価格でお手軽にいつもとは少し違う鯖の味噌煮を味わっていただける一品

### 【作り方】

- (1) 鯖を2枚におろし、霜降りする。
- (2) 白葱を4cm間隔に切り、軽く焦げ目がつくまで空焼きする。
- (3) 生姜の半量を薄切りにし、残り半分は細切りにする。
- (4) 水・酒・砂糖を合わせ火にかけ、薄切りの生姜、空焼きした白葱を入れる。
- (5) 沸いたら鯖を入れ、煮汁で味噌を溶かし入れる。アクをしっかりにとっておく。
- (6) 再度沸いたら、火を弱め、落とし蓋をして、10分煮る。
- (7) 煮ている間に、アスパラガス、ブロッコリーを下茹でし、水につけ適当な大きさに切っておく。
- (8) 10分たったら落とし蓋を取り5分煮て鯖を取り出し煮汁を煮詰める。
- (9) 煮汁が煮つまったらバター、牛乳を入れ、バターがとけ終わったら鯖を入れ、火を止める。
- (10) お皿に鯖、アスパラガス、ブロッコリーを盛り付け、細切りした生姜を鯖の上に盛り付けて、完成！

出品者  
まえはら しゅうへい  
前原 周平さん



### 材料（4人分）

牛乳	150ml	酒	150ml
バター	20g	砂糖	大さじ4と1/2
真鯖	1匹	白味噌	大さじ7と1/2
アスパラガス	4本		
白葱	1本		
生姜	30g		
ブロッコリー	4房		
水	450ml		



料理名

## 鮭とチーズのグラタンコロッケ

優良賞

### 【料理のセールスポイント】

旬の鮭を使って、ボリュームのあるおかずにしました。  
忙しい方でも作りやすいメニューにしました！

### 【作り方】

- (1) 鮭は1口大に切り、酒と塩をまぶし、置いておく。
- (2) ジャガイモは1口大に切り、水にさらす。
- (3) 玉ねぎはみじん切りにする。
- (4) フライパンにサラダ油を入れ、熱し、玉ねぎ・鮭を加え、鮭に火が通るまで中火で炒める。
- (5) 鍋に水気をきったじゃがいもを入れて、じゃがいもが浸るくらいの水を入れ、ゆでる。  
※竹串が通るまでゆでる。
- (6) 水気をきってフライパンに戻し、弱火で熱しながらじゃがいもをなめらかになるまでつぶす。
- (7) 塩こしょう・バターを加えて混ぜ、牛乳を少しずつ加え、混ぜながら、弱火で煮詰める。
- (8) チーズを加え、とろけるまでさらに加熱する。
- (9) (8)をグラタン皿に入れ、パン粉をかけオーブンで焼き、焦げ目がついたら、刻んだパセリをかける。
- (10) 出来上がり！

出品者  
さいとう 美空さん



### 材料（4人分）

牛乳	200ml	パン粉	40g
バター	20g	塩こしょう	少々
チーズ	80g	サラダ油	大さじ1
鮭	200g	パセリ	3g
酒（下味用）	少々		
塩（下味用）	少々		
じゃがいも	400g		
玉ねぎ	100g		



料理名

## 牛乳みそラーメン

優良賞

### 【料理のセールスポイント】

牛乳とみそが合っていてスープが美味しい！

### 【作り方】

- (1) ゆでたまごを作る。
- (2) 焼豚をフライパンで軽く焼いておく。
- (3) ネギは小口切りにしておく。
- (4) コーンを缶詰から出しておく。
- (5) 麺を茹でる。
- (6) 牛乳を鍋に入れ、火にかける。
- (7) 温まったら、トリガラスープを入れてよく溶かし、その後味噌を入れてよく混ぜる。
- (8) 器に麺とスープを入れて用意したトッピングを乗せて、完成！

出品者  
いまむら あやね 今村 文音さん



### 材料（4人分）

牛乳	1000ml	たまご	2個
味噌	90g	コーン	適量
トリガラスープ	小さじ5	ねぎ	適量
ちゃんぽんめん	4袋	焼豚	12枚

デザート部門



料理名

## もちりミルクレーフ～レアチーズケーキ風～

最優秀賞

### 【料理のセールスポイント】

米粉を使い、ヘルシーでもっちりとした生地に仕上げました。中のクリームをレアチーズの生地にするこことで、より多くの乳製品を使用することが出来ました。

### 【作り方】

#### 【クリームづくり】

- (1) クリームチーズをクリーム状にする。
- (2) (1)にグラニュー糖を加え、混ぜ合わせる。
- (3) (2)に生クリームを加え、さらにヨーグルトも加える。
- (4) ふやかした粉ゼラチンを電子レンジで15秒温めて液状にする。
- (5) (4)に(3)を加え、手早く混ぜる。
- (6) 容器に(5)を入れて冷蔵庫で冷やす。

#### 【生地づくり】

- (1) バターをフライパンで熱し、泡ができて消え、少し色付いたら、ぬれふきんの上にフライパンを置き、粗熱を取る。
- (2) ボウルに、粉ふるい器でふるった、薄力粉、米粉、グラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜる。
- (3) (2)に溶いた卵と(1)を加え、さらに混ぜ、牛乳1/3を加え、混ぜる。
- (4) (3)に残りの牛乳を加え、さらに混ぜ、こし器でこす。
- (5) フライパンに残ったバターをキッチンペーパーで広げ、中火にかける。
- (6) 生地をフライパンに落とし、音がするくらいの火加減にしたら、生地(約20ml)を流し入れ、すばやく均一に広げる。
- (7) 生地の表面がぶくぶくしてきたら、生地の端を持ち奥から手前に持ち上げ、一気に裏返す。そのまま5秒数えながら、裏面を焼く。  
※ぬれふきんで粗熱を取り、次を焼くと良い。
- (8) (5)～(7)を繰り返す、10枚焼く。
- (9) 焼き上げた生地をランダムに置き、粗熱をとる。

#### 【仕上げ】

- (1) 底の抜けるホールケーキの型に、一番初めに焼いたクレープ生地を型に敷き、その上に、冷蔵庫に冷やしておいたクリームをぬっていく。→くり返し  
※一番きれいな焼き目の生地はとっておき、一番上へのせると、きれいに見える。
- (2) (1)を冷蔵庫で20分冷やす。
- (3) (2)が冷やし固まったら、型から取りだして、盛り付ける。
- (4) 仕上げに、ミントや粉砂糖で見栄えを良くして、完成!

出品者  
井手永 杏子 さん



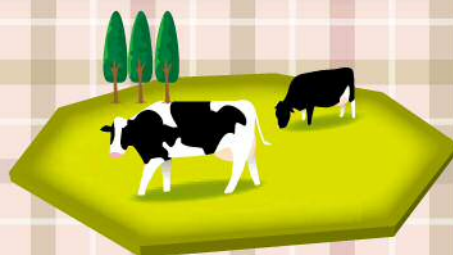
## 材料 (4人分)

### 【生地】

牛乳	360ml
バター	20g
薄力粉	70g
米粉	50g
グラニュー糖	80g
卵	120g

### 【クリーム】

生クリーム	80ml
クリームチーズ(常温)	180g
ヨーグルト	400g
グラニュー糖	30g
ゼラチン	8g
水	適量





料理名

優秀賞

## 大人女子薫る♥チーズ万十

### 【料理のセールスポイント】

さっと手軽に焼けるチーズ万十。  
冷ましても美味しいのですが、焼きたては乳製品の香りも強く、格別の美味しさです。  
大人女子が大好きな薫りをご堪能ください！

### 【作り方】

- (1) オーブンを200℃で予熱しておく。
- (2) クリームチーズは16等分に分け、丸めておく。
- (3) 溶いたたまごの全量の内の大さじ1と牛乳（つや出し用）を合わせる。
- (4) バターに砂糖を加えて混ぜ、残りの溶き卵を加え、さらに混ぜる。
- (5) ④をふるっておき、④に加え、さっくりまとめる。
- (6) ⑤を16等分し、打ち粉をふりながらクリームチーズを中に入れ、包み込む。  
好んでラムレーズンやチョコを入れる。
- (7) 表面につや出し用の卵と牛乳をハケで塗る。
- (8) 200℃に予熱したオーブンに入れ、温度を190℃に下げて、15～20分焼いて様子を見る。
- (9) 焼き目がこんがり付いたら焼き上がりです。

出品者  
しまだ みほ  
嶋田 美穂 さん



### 材料（4人分）

牛乳(つや出し用)	10ml	①アーモンドプードル	20g
無塩バター	80g	①ベーキングパウダー	
クリームチーズ	200g	小さじ1弱	
砂糖	100g		
卵(L)	1個	打ち粉(薄力粉)	適量
		ラムレーズン	お好み
①スキムミルク	20g	チョコ	お好み
①薄力粉	180g		



料理名

優良賞

## じゃがいものモンブランタルト

### 【料理のセールスポイント】

じゃがいもと練乳を使用することで優しい味に仕上がりが、甘すぎず食べやすいのが特徴です。  
また、一年中手に入りやすいじゃがいもを使用しているのでいつでも作ることができます。

### 【作り方】

#### 【タルト台】

- (1) ビスケットをビニール袋に入れ、めん棒でたたいて粗い粉状になるまで砕く。
- (2) バターを電子レンジで約30秒加熱し、溶かす。
- (3) 熱いうちに①と混ぜ合わせる。
- (4) タルト型に押しつけるようにしながら平らに敷きつめる。
- (5) 冷蔵庫に20分ほど入れておく。

#### 【じゃがいもクリーム】

- (1) じゃがいもを5～10分程度水にさらし、500Wの電子レンジで2～4分加熱し、柔らかくする。
- (2) 熱いうちにバターと練乳を加え、すばやくつぶす。
- (3) 熱いうちに、木べらで押したり、こしたりして、裏ごしをする。
- (4) 裏ごし器の裏に付いた芋をすべてボウルに入れる。
- (5) 生クリームを加えてしっかり混ぜる。
- (6) 固さを見ながら牛乳を加える。

#### 【デコレーション】

- (1) 口金をつけた絞り袋にじゃがいもクリームを入れる。
- (2) 生クリームを泡立て、タルト台に絞る。
- (3) その上にじゃがいもクリームを山の形に絞る。
- (4) 粉砂糖をかけて、完成！

出品者  
おきさき  
沖崎 菜里奈 さん



### 材料（4人分）

牛乳	15ml	グラニュー糖	5g
バター	65g	バニラオイル	適量
生クリーム	100ml	粉糖	適量
ビスケット	80g	練乳	大さじ5と1/3
じゃがいも	120g		

## 第45回 酪農女性の集い開催

主催：熊本県酪農女性部協議会 らくのうマザーズ  
会場：熊本県立劇場（熊本市中央区）



岩本氏

第45回酪農女性の集いが2月20日(木)に開催され、647名（酪農家女性302名、一般消費者345名）の方々が一堂に会しました。

午前中は、テレビやラジオで大活躍中の株式会社愛しとーと代表取締役である岩本初恵さんを講師に迎え、「健康に生きると成功しやすい」と題した記念講演が行われました。ご自身の父の教えである「全女性が笑顔になれば、日本の国は栄える」を教訓に、多くの女性が活躍できるための活動や健康に生きるためのヒントについて語られ、会場の皆さんが岩本さんに話を食い入るように拝聴している姿が印象的でした。

午後からは、県内各地区から集まった8チームによりステージアトラクションが披露されました。日頃の忙しい作業の合間を縫って用意された皆さんのステージは、衣装や演出にまでこだわりが詰まっており、酪農女性のユーモアや活力そして華

やかさで溢れ、集まった観客を魅了し、楽しませていました。8チーム中、女性部会長賞には、今回のためにコーラス隊を結成し、ダンスや映像を交えたアトラクションを披露されたJA熊本市の「スマイルシンデレラーズ～あなたに元気と美味しいミルクを届けます～」、らくのうマザーズ会長賞には、組体操やダンスを披露し、会場から笑い声が絶えなかった球磨酪農協の「やってみよう！ 錦大運動会!!」が選ばれました。（その他の受賞内容については別紙写真とともに紹介しております。）

当日では他にも、県女性部役員の意見を取り入れて作られた昼食のお弁当（牛乳を使用した料理入り）や本会L.L.製品やお菓子が入ったお土産が配られ、最後は阿蘇ミルク牧場の乳製品や地域特産品のセットが当たるお楽しみ抽選会で会場は盛り上がりました。

酪農女性と一般消費者が一緒に楽しめて、酪農女性の活動を伝える機会になったのではないのでしょうか。ご参加頂いた皆様ありがとうございます。



隈部会長



飯星会長



女性部会長賞



J A 熊本市

らくのうマザーズ会長賞



球磨酪農協

全酪連福岡支所長賞



J A やつしる

青壮年部委員長賞



鹿本酪農協

九州生乳販連会長賞



J A 菊池 泗水中央支所

消費者代表特別賞



熊本県酪農女性部協議会役員

ユーモア賞



熊本酪農協

ビューティフル賞



J A 菊池 旭志中央支所



# 新型コロナウイルス感染症対策について！

(国内の複数地域で感染経路が明らかでない患者が散発的に発生)

見出しの件につきまして、厚生労働省から発表されました新型コロナウイルス感染拡大の防止に向けた対策の基本方針や、現時点の一般社団法人中央酪農会議の見解を踏まえ、下記の事項について、新型コロナウイルス感染拡大防止策の徹底に万全を期して頂きます様お願い致します。

## 記

### ●重要ポイント

新型コロナウイルス感染症の特徴を踏まえ、感染の不安から適切な相談をせずに医療機関を受診することや感染しやすい環境に行くことを避け、手洗い（手指の消毒）、咳エチケット等を徹底し風邪症状があれば、外出を控えていただき、やむを得ず、外出される場合はマスクを着用していただくことが重要です。

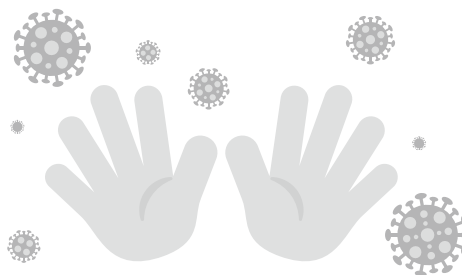
### ●生産者の皆様へ

- ①感染防止の観点から不要不急と判断される場合、渡航・研修・催事・視察などは自粛する。
- ②酪農家及び従業員は作業前に体温を検温し発熱、体調不良の場合は、牧場作業を見合わせ、発熱が続く場合は、国・県の指導に基づき検査機関を受診する。
- ③新型コロナウイルスに感染した場合は、必ず所属組合へ連絡すると同時に牧場での作業を停止し医療機関の完治確認をもって作業復帰する。

### ●生乳の集荷について

- ①酪農家が新型コロナウイルスに感染した場合であっても、ローリー乗務員の衛生確保（接触感染や飛沫感染の回避・牧場消毒の実施）が担保されることを原則とし、集乳は継続します。

- なお、上記の見解については、2月27日時点において判断するものであり、今後の状況変化により対応が変更される場合がありますことを申し添えます。



## 新型コロナウイルスの症状がみられる場合の問い合わせ先

熊本県では、令和2年(2020年)2月1日(土曜日)から、以下のとおり相談窓口を設置しています。

各保健所の相談窓口は「帰国者・接触者相談センター」として、新型コロナウイルス感染症の疑いのある患者を診察する医療機関(帰国者・接触者外来)の受診調整を行います。

次の症状がある場合は、保健所の相談窓口へご連絡ください。

- ◆風邪の症状や37.5℃以上の発熱が4日以上続いている  
(解熱剤を飲み続けなければならないときを含みます)
- ◆強いだるさ(倦怠感)や息苦しさ(呼吸困難)がある
- ※高齢者や基礎疾患等のある方は、上の状態が2日程度続く場合

### ■お問い合わせ先一覧

設置場所	電話番号	開設時間(平日・休日)※
有明保健所	0968-72-2184	9時～19時
山鹿保健所	0968-44-4121	9時～19時
菊池保健所	0968-25-4156	9時～19時
阿蘇保健所	0967-24-9030	9時～19時
御船保健所	096-282-0016	9時～19時
宇城保健所	0964-32-1207	9時～19時
八代保健所	0965-33-3229	9時～19時
水俣保健所	0966-63-4104	9時～19時
人吉保健所	0966-22-3107	9時～19時
天草保健所	0969-23-0172	9時～19時
熊本市保健所	096-372-0705 096-364-3222	(平日) 8時30分～19時 (休日) 9時～19時
県庁健康危機管理課 (一般的な相談対応のみ行います)	096-333-2256	9時～19時

※開設時間外は、転送電話により対応します。

- ・電話による相談ができない方については、FAXでの相談も受け付けています。
- 県相談窓口(県庁健康危機管理課) FAX 096-387-0167 受付時間: 9時～19時



## ゲノム研修会を開催しました



米倉友子氏



山岸黄太氏

去る2月19日、らくのうマザーズ大会議室を会場としゲノム解析について、2人の講師を招き農協職員・マザーズ職員を対象に研修会を開催致しました。

最初は、アルタジャパン(株)の米倉友子氏に“ゲノム検査手順と解析結果について”と題し採血の仕方・血液の乾燥の仕方・FTAカードの取り扱いの仕方及びそれぞれの注意点の説明。次に、ゲノム解析の内容について米国TPI(総合指数)やネットメリット\$ (収益性)などの主要項目をはじめ、生産形質、体型形質、繁殖形質、健康形質、遺伝病のキャリアの有無、さらに周産期病抵抗性関連情報(乳房炎、第4胃変位、ケトーシス、低カルシウム血症など)などスライドを見ながら遺伝的評価値の説明がありました。

次に、エリートジェネティクス(株)山岸黄太氏が、“ゲノム評価情報の活用”と題し、参加者が実際にパソコンを使用して研修会を行いました。まず、データの活用方法として評価値の分析結果をグラフやチャートなどグラフィカルに表示し、現状の評価値の把握を行います。次に経営戦略・方針の目標を決め、そこに到達するためのツール



研修会風景



として利用すれば、酪農家が向かうべき方向性が従来よりも定まりやすくなりますと説明がありました。

例えば、図1のように三つの改良ポイント(能力・健康・体型)にそれぞれ割合の数値を記入しても提案できると、説明を受けながら参加者は各種機能の操作方法を覚えていました。

また、各種機能を利用し分析することで個々の牛はもちろんの事、全体的な牛群の遺伝的構成が分かります。上記で設定した目標が正しい方向に向かっているのかどうかの確認も出来ますし、図2のように牛群をランク付けすることで種雄牛の選定にも大いに役立たせることができ遺伝改良スピードが格段に上がりますと説明されました。

最後に持続可能な酪農への様々な取り組みの一つとしてゲノム検査の活用で、より効率的で収益性の高い経営の一助になるとアピールされながら講演会が終了しました。

おいしい  
エサ作り  
⑩

# イタリアンライグラスの生育状況

## ～暖冬による生育への影響は？～

生産本部指導部 営農指導課 増田 靖



今冬は1年で最も寒い時期になるはずの1月下旬に九州各地で20℃を超える日があるなど、記録的な暖冬となりました。暖冬はイタリアンライグラスの生育にも大きく影響しています。例年であれば、1月から2月頃のイタリアンライグラスは、寒さの影響で黄色や紫色に変色し、生育が停滞します。しかし、本年は変色や生育停滞することなく生長しているところが多いようです。

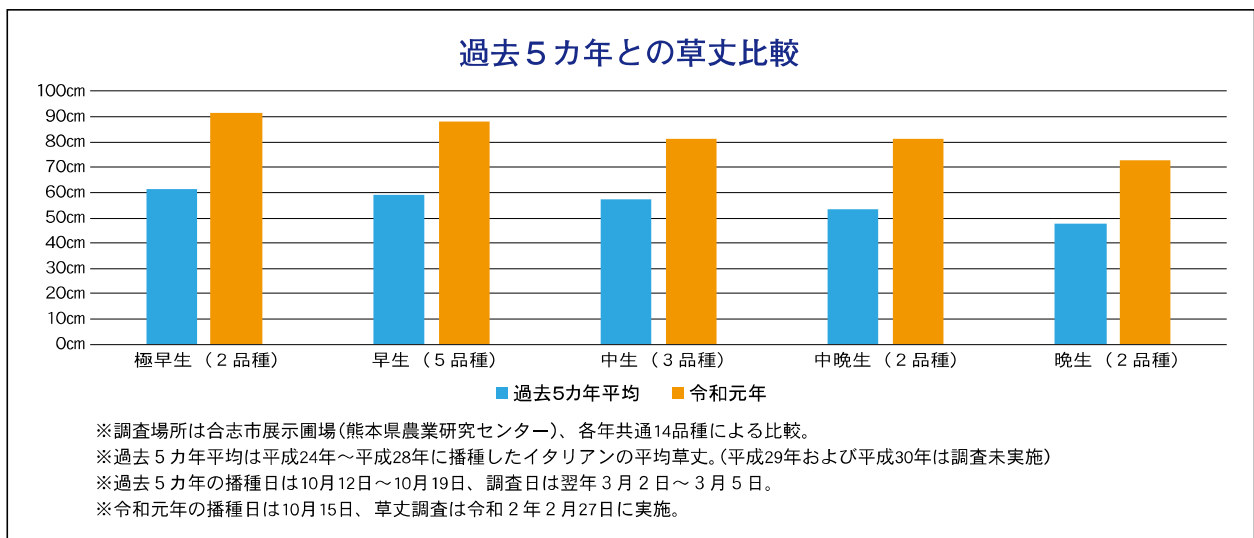


### ■展示圃場の状況

イタリアンライグラスの展示圃場は、合志市、和水町、相良村の3カ所に設置しています。熊本県畜産研究所と共同で設置している合志市展示圃場のイタリアンライグラスは、34品種の平均草丈が85cmに達していました(2月27日時点)。また、平成24年から平成28年の平均草丈と比較すると、本年が30cm程度長くなっています(下記グラフ参照)。生育についても早く進み、極早生品種では2月に出穂始めとなる品種がありました。

### ■早めの圃場確認

気象庁の予報では、3月も平年より気温が高くなる見込みとなっており、出穂期は早まる可能性が高くなっています。刈り遅れは、イタリアンライグラスの栄養価値を下げます。さらに出穂期以降は、倒伏のリスクが高まり、収穫ロスや泥混入によるサイレージの品質低下にもつながります。刈り遅れとならないよう、適期収穫に向け、早めに圃場確認を行うようにしましょう。



阿蘇ミルク牧場

# 20周年記念ありがとうをアソビ

4月8日は阿蘇ミルク牧場の誕生日★  
当日ご来場のお客様、数量限定でミルクの振舞い♪

4/11(土)・12(日)

## 牧場のありがとう祭り

### 牛さんありがとうツアー

10:45 牛舎集合 対象年齢 / 4歳以上お1人500円  
※13時開催の乳しぼり体験チケット付

### ほかほかマラソン春の宝探し大会

11:45開催 (入場ゲートにて10時~11時まで受付)  
参加費: お1人200円 ※定員となり次第受付終了

### 牧場バースデイ×クイズ

15:15開催 場所ミルク工場前

## まきばの アイ体験

4/11・12  
限定

### 20周年スペシャル 体験メニュー

\*開催時間 12:00スタート  
\*体験料 お1人600円  
※2名様からの受付



## まきばの 動物パレード

4/12-19  
限定



4/18・19  
限定

## 20周年を記念して大きなタペストリーに みんなで思い出のイラストを描こう♪

11:45受付 (ミルク工場前にて) 開催 / 12:00スタート

参加費 / 4歳以上お1人200円

定員 / 30名 (※定員となり次第受付終了)

作ったタペストリーは、  
完成後入場ゲートにて  
展示します★



## まきばの ブラウニー Brownie

県産小麦粉・自家製バター・県産生  
クリームを贅沢に使用 🐮



開催時間: 13:30  
所要時間: (作)約30分+(焼)20分  
料金: お1人1,000円

## 焼き チーズケーキ

金賞受賞したフロマージュブランリ  
スを贅沢に使った簡単スイーツ 🐶



開催時間: 13:30 (4/26まで)  
所要時間: (作)約30分+(焼)約50分  
料金: お1人1,000円

## ミルクアイス

ミルクの甘さと手づくりブルーベリー  
ジャムとの相性はgood 🍷



開催時間: 13:30 (作)約30分  
料金: おひとり450円  
※4/29~5/6まで  
(1セット1,800円コーン4本付)

# 2020年春の新商品情報

乳業だより

4月から発売する春の新商品を紹介します。

「熊本育ち 濃厚のむヨーグルトプレーン」、「クリームチーズヨーグルト」、「杏仁豆腐」、「ヨーグルト in さくらんぼ」が発売され、らくのう牛乳 1000 のパッケージ側面でも紹介します。

マザーズおすすめ「春の新商品」をぜひ、ご賞味ください。



# 令和2年度のLLキャンペーン・ 宅配キャンペーンが始まります。

酪農・乳業界をとりまく経営環境が厳しさを増す中、生産者及び関係者自らが一丸となって牛乳の消費拡大に取り組むことで経営安定化を図るため、下記の通り本県産生乳需要拡大事業を展開します。

## 1. LLキャンペーン

- 対象期間：令和2年3月1日～令和3年2月28日  
特に7～8月を「御中元キャンペーン」とし、11～12月を「御歳暮キャンペーン」とします。
- 目標数量：年間1人当たり130ケース
- 対象品目：菊池工場で製造したLL全商品。  
尚、LL 200ml・250ml・1000ml商品全て1ケースの実績が1ケース換算とします。

## 2. 宅配獲得キャンペーン

- 対象期間：令和2年3月1日～令和3年2月28日
- 目標数量：日量1人当たり10本以上（200ml換本）
- 重点品目：ファミリー牛乳500・1000・阿蘇りんどうビン200・900・  
ファミリービン720・カルファミリービン・  
大阿蘇生産者限定牛乳1000・  
大阿蘇生産者限定ヨーグルト400宅配専用・  
その他牛乳類

### ■実施方法

- ①農協毎に期間と重点地域を設定し、実施します。  
詳細については、営業部・熊本支店担当者が農協と合意確認後、推進案を企画・計画し実施します。
- ②推進地区は既存農協・販売店の販売エリアとします。
- ③宅配期間の契約は最低3ヶ月以上とします。

皆様のご協力をお願いいたします。



# 2020年3月 ▶ 2021年2月 精肉 キャンペーン



<p><b>1</b></p> <p><b>バラエティセット</b></p> <p>●肉類(鶏肉、豚肉、牛肉)各100g          ●野菜(キャベツ、ピーマン、ナス)各100g          ●ドレッシング(レモン、醤油)各100g          ●パン(食パン)100g</p> <p>2,800円  <small>(内税別1,000円/1セット)</small></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>ハム詰め合わせセット</b></p> <p>●ハム(スライス)100g          ●ソーセージ(スライス)100g          ●ベーコン(スライス)100g          ●チーズ(スライス)100g          ●ドレッシング(レモン)100g</p> <p>3,400円  <small>(内税別1,400円/1セット)</small></p>	<p><b>3</b></p> <p><b>国産牛薄切りセット</b></p> <p>●国産牛薄切り(100g)100g          ●国産牛薄切り(100g)100g</p> <p>3,500円  <small>(内税別1,000円/1セット)</small></p>	<p><b>4</b></p> <p><b>お得意セット</b></p> <p>●肉類(鶏肉、豚肉、牛肉)各100g          ●野菜(キャベツ、ピーマン、ナス)各100g</p> <p>2,800円  <small>(内税別1,000円/1セット)</small></p>
<p><b>5</b></p> <p><b>ローストビーフセット</b></p> <p>●ローストビーフ(100g)100g</p> <p>3,500円  <small>(内税別1,000円/1セット)</small></p>	<p><b>6</b></p> <p><b>牛もつ黒カレール&amp;スネカジリセット</b></p> <p>●牛もつ黒カレール(100g)100g          ●スネカジリ(100g)100g</p> <p>3,200円  <small>(内税別1,200円/1セット)</small></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>ハヤシ&amp;牧場カレールセット</b></p> <p>●ハヤシ(100g)100g          ●カレール(100g)100g</p> <p>3,200円  <small>(内税別1,400円/1セット)</small></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>和牛ロースステーキセット</b></p> <p>●和牛ロース(100g)100g</p> <p>5,300円  <small>(内税別3,400円/1セット)</small></p>
<p><b>9</b> <b>特別販売 時価</b></p> <p>●特別販売品</p>			



**TEL 0968-26-4372**  
**FAX 0968-26-4174**

ご注文先

**畜産部食肉課** (株)熊本畜産流通センター内  
 原料事情により欠品や出荷数量を調整する場合がございます。  
 写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。  
 表示価格に消費税は含まれておりません。別途必要となります。