



酪農王国・北海道からの MILK LAND HOKKAIDO 北海道 郵便

おいしいミルクを出してくれる ホルスタインのここと知ってる?

牛は寒さに強いが暑さに弱く、汗をほとんどかかない動物。夏でも涼しく広大な土地がある北海道は、牛たちにとってストレスの少ない最高の環境なんです。

北海道の牛たちは、酪農家が一生懸命作った栄養満点の牧草を食べ、おいしい水を飲んで、健康に育っているからこそ、おいしいミルクを出してくれます。

実は、お母さん牛からしかミルクが出ないってご存じでしたか?人間と同じように、出産した牛からしかミルクは出ません。搾りたてのミルクは、牛の体温(約38℃)と同じくらいあたたかく、人間のお母さんのミルクと同じく、子供を育てるためのものなので、栄養が満点。だからとっても傷みやすいんです。そのため、搾ったミルクは一気に4℃まで冷やして、品質が悪くならないよう保管します。その後、乳業メーカーの工場に運ばれたミルクは厳しい検査を通過し、おいしい牛乳やチーズになって皆さんのもとへ届けられています。

モ〜



牛乳・乳製品を食べるとどうなる?

牛乳やチーズなどの乳製品には、アミノ酸バランスに優れたたんぱく質やビタミンA、B6など、美容にも良いとされる栄養素がたくさん含まれています。食後血糖値の上昇度をゆるやかにする食品の代表格のため、毎日の食事と一緒に摂ることで、血糖値の値を急激に上昇することを抑える働きがあるとされているんです。

ミルクランド北海道では、北海道産牛乳・乳製品を使った様々なレシピをInstagram「ミルクアンドチーズライフ」で紹介しています。ぜひチェックしてね。



北海道発 牛乳・乳製品レシピ動画
Instagramで公開中!

@milkandcheeselifelife



酪農家さんのお仕事!

牛の飼料や、トラクターなどを動かす燃料の価格が高騰しており、酪農経営も厳しい状況にあります。そんな中で、皆さんに安全安心なおいしい牛乳・乳製品を安定して届けるために、酪農家は毎日頑張っています。

毎日の搾乳、寝床の掃除、子牛への哺乳、エサやりなど、生き物を相手にする酪農の仕事は365日休みがありません。酪農の仕事にやりがいをもって働く酪農家たちの原動力は、皆さんにおいしい牛乳・乳製品を食べてもらいたいという気持ちなんです!北海道の牛乳・乳製品を毎日おいしく食べてくださいね!

これからも安全で安心な、うまい牛乳をお届けします!



中標津町 遠藤 洋志(えんどう ようし)

3/27(日)・28(火)の2日間限定、ミルククロスワードの正解者(各日先着150名様に)景品プレゼント!

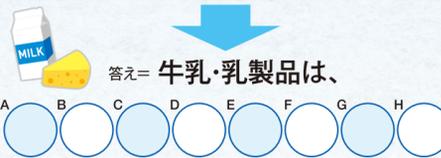
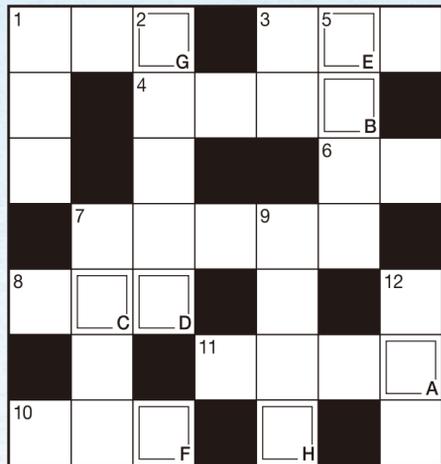
ミルククロスワード

タテのカギ

- 牛乳のたんぱく質には必須アミノ酸を含む20種のアミノ酸が含まれている。
- 牛の乳を搾る(しぼる)こと。
- 牛はほとんど水をかかない。息と一緒に熱のこもった水蒸気を吐くことで体温を下げる。
- 搾りたてのミルクは、牛の体温(約38℃)と同じくらいあたたかい。
- 牛には胃が4つあり、一度胃の中に入ったエサをまた口の中に戻して噛みなおし、それから別の胃に入れることでエサを消化する。
- 一般的な牛乳は、120~130℃で2秒間加熱する。
※牛乳パックの成分表示がヒント。
- ヨーグルトはヨーグルトにできる上澄みの水分のことで、乳清(にゅうせい)とも呼ばれます。牛乳から乳脂肪とカゼインを除いた成分で、筋肉成分の多くを占めるたんぱく質が含まれており、筋肉修復効果も期待されています。

ヨコのカギ

- 牛は寒さには強いが暑さには弱い。
- 牛乳や乳製品は低GI食品の代表格なので、他の食べ物と組み合わせて摂取することで、血糖値の上昇を抑える。
- 木くずを焚いて食べ物に香りや風味をつける調理方法。乳製品では、スモークチーズなどがある。
- ミルクは子どもを産んだメス牛しか出ないので、オス牛はミルクが出ない。
- 子どもを産むこと。
- 牛乳には肌や髪に良いとされるたんぱく質やビタミンなどの成分が含まれる。
- 値段のこと。牛のエサの価格が高騰している中、酪農家はおいしいミルクを皆さんに届けるために、日々牛のお世話に励んでいる。
- 牛の体温は「モ〜」。体温によって牛のコンディションもわかるので、耳を傾けることが大切。



上記の「酪農王国・北海道からの郵便」をヒントに、タテ、ヨコの言葉をすべて埋め、二重枠の文字をアルファベット順に並べ替えると答えが出てきます。
3月27日・28日の2日間、答えを書いた本チラシを「クロスワードクイズ受付場所」(各日9時~)にご提示いただくと、各日先着150名様に景品をプレゼントします。
※各日、一家族様一回限りとなります。

3/27(日)・28(火)2日間限定!

各日先着150名様にプレゼント!

[雪印メグミルク] 北海道スキムミルク 180g



AEON STYLE
イオンスタイル 京都五条
京都市右京区西院通分町25-1
☎075(322)2300

営業時間
1階 食品売場 及び暮らしの品売場 **8時~23時**
調剤薬局売場は9時営業となります
2階 全フロア サイクル売場 **9時~22時**
10時~22時

※ミルクランド北海道フェアはあさ9時からよる20時までです。



木を植えています
私たちはイオンです



ミルクランド 北海道フェア

MILK LAND HOKKAIDO Fair

3月24日(金)▶28日(火) 9時~20時

開催場所 **イオンスタイル京都五条** 京都市右京区西院通分町25-1 Tel.075-322-2300

[イオン1階南入口催事場/サービスカウンター横催事場]

つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に



**北海道の
おいしいミルクから
うまれました。**

自家製クリームチーズを使った工房の人気商品
[クレストジャパン/滝川市] 北海道Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ)
価格 **1,000円** 税込1,080円

さきいか風のおつまみチーズ
[長沼あす/長沼町] 北のおいちーず(30g)
価格 **400円** 税込432円

5種類の果実がたっぷり!
[クレストジャパン/滝川市] アイスケーキ(プレミアムフルーツ等、3個入)
価格 **1,200円** 税込1,296円

発酵バター使用!
[十勝トテポ工房/帯広市] トテポサブレ(12枚入)
価格 **650円** 税込702円

2種類の味が楽しめる濃厚な一ロチーズケーキ
[十勝トテポ工房] ナチュラルチーズケーキアソートボックス(北海道フロマージュ・カンパニールのフロマージュ、各4個)
価格 **1,400円** 税込1,512円

北海道十勝産の乳製品を使用した、人気のよつ葉ソフトクリーム
東京・自由が丘にある北海道の酪農家のアンテナショップ **MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO** [よつ葉乳業] よつ葉北海道十勝ソフトクリーム
価格 **400円** 税込432円 (お持ち帰りの場合)
※ソフトクリームは、最終日のみ18時に終了。

10時から 実演販売

●このフェアの商品はお客さま感謝デーなど各種割引対象外となります。
●商品は豊富に取り揃えてございますが、一部商品につきましては数量に限りがあります。万一品切れの際はご容赦ください。
●本フェアでは、北海道産以外の乳原料の一部を使用している商品もございます。●ソフトクリームをお持ち帰りいただく場合は、軽減税率対象となります。

**安心してご購入いただくために
ご協力をお願いいたします。**

お客様へのご協力のお願い

- 入口での手指の消毒の実施をお願いします
- 店内でのマスク着用をお願いします
- 店内ではお客さま間の距離の確保をお願いします
- 体調がすぐれない時は来店をご遠慮ください

店舗で実施していること

- 館内換気強化実施中
- レジカウンター飛沫防止シートの設置を実施しています
- エスカレーター手すりでの消毒を実施しています
- カゴの消毒を実施しています

税込価格は、対象商品別にそれぞれ標準税率10%と軽減税率8%で記載しています。飲食料品(酒類一部の食品を除きます)は持ち帰りいただくことを基本に軽減税率8%で記載しています。印刷の性質により、色と実物と異なる場合がございます。広告の品は豊富に取り揃えておりますが、万一売切れの際はご容赦下さい。■広告の品の掲載価格は、本体価格と税込価格を併記しています。

MILK LAND HOKKAIDO Fair

ミルクランド 北海道フェア 3月24日(金)▶28日(火) 9時~20時 開催場所 [イオン1階南入口催事場]

【チーズ工房アドナイ/興部町】
ミモレットアドナイ(100g)
……… 700円税込756円

ハードタイプ

ラクレットやゴーダチーズ、ミモレットなど、
水分を少なくし熟成させたチーズ。
セミハードはマイルドで食べやすく、ハードタイプは
長期熟成させ、より硬く濃厚な旨み特徴です。



【ふらのチーズ工房/富良野市】
↑ワインチエダー(40g×3個)
……… 810円税込874.80円



【森高牧場/厚岸町】
↑ゴータチーズ(125g)
……… 800円税込864円



【トワ・ヴェール/黒松内町】
↑くらまつないの
ゴータ(85g)
……… 500円税込540円



そのままでも、粉チーズにも!
[NEEDS]樹



【半田ファーム/大樹町】
↑オチャード(100g)
……… 642円税込693.36円



【おとともチーズ工房/浜中町】
↑カットキャラウェイ(50g)
……… 500円税込540円



【おとともチーズ工房/浜中町】
↑カットキャラウェイ(50g)
……… 500円税込540円

フレッシュタイプ&パスタフィラータ

パスタフィラータとは、モッツアレラやさけるチーズなど
熱を加えるとよくなるタイプのチーズ。
そのままでもおいしく召し上がれます。



【のほりべつ酪農館/登別市】
↑アリモプロウォローネ(130g)
……… 1,000円税込1,080円



【きた牛舎/美深町】
↑モッツアレラ(100g)
……… 500円税込540円



【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑モッツアレラチーズ(100g)
……… 380円税込410.40円



【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑カチョカバロピッコロ(150g)
……… 680円税込734.40円

【トワ・ヴェール/黒松内町】
↑クリームチーズ(160g)
……… 500円税込540円



【十勝野 フロマージュ/中札内村】
↑クリームチーズ(150g)
……… 800円税込864円



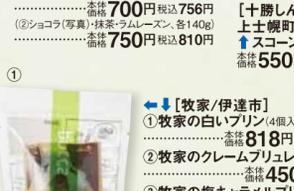
【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑はやきたダブルチーズ(120g)
……… 880円税込950.40円



【ベつかい乳業興社/別海町】
↑べつかいのチーズ屋さんさけるチーズ(40g)
……… 266円税込287.28円



【ASUKAのチーズ工房/むかわ町】
① ストリング・プレーン(80g) …… 490円税込529.20円
② ストリング・しおかせ(80g) …… 630円税込680.40円



【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑カチョカバロピッコロ(150g)
……… 680円税込734.40円



【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑カチョカバロピッコロ(150g)
……… 680円税込734.40円

バラエティ

味噌漬けやスモークなど独特の風味を加えたもの。
チーズのおいしさがさらに広がります。



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円

【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



【白糠酪恵舎/白糠町】
↑酪恵舎フォンデュチーズ(200g)
……… 1,100円税込1,188円



ソフトタイプ

白カビ・青カビ・ウォッシュタイプのチーズ
カビを繁殖させるなど、独特の風味を持たせたチーズ。



【チーズ工房アドナイ/興部町】
↑フロマージュ・ド・エール(180g)
……… 1,286円税込1,388.88円



【十勝野フロマージュ/中札内村】
↑プリド・トカチ(120g)
……… 950円税込1,026円



バター

熟成が進むと香り高く深い味わい!
【十勝野フロマージュ】プリド・トカチ



【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑ブルーチーズはやきた(100g)
……… 800円税込864円



【トワ・ヴェール/黒松内町】
↑くらまつないブルーチーズ(200g)
……… 1,350円税込1,458円



ヨーグルト&プリンetc

新鮮な生乳から作られるヨーグルトやプリンも取り揃えています。
北海道のおいしさを是非お楽しみください。



【十勝しんむら牧場/上士幌町】
↑牧場のミルクジャム(100g)
……… 700円税込756円

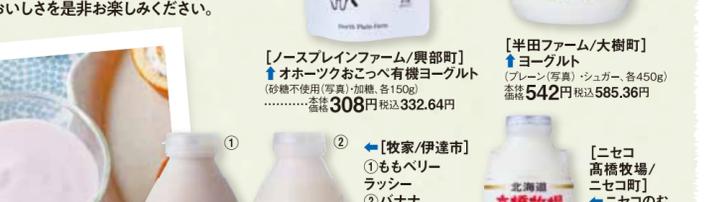


【十勝しんむら牧場/上士幌町】
↑スコーン(3個入)
……… 550円税込594円



ヨーグルト&プリンetc

新鮮な生乳から作られるヨーグルトやプリンも取り揃えています。
北海道のおいしさを是非お楽しみください。



【ノースブレインファーム/興部町】
↑オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト(砂糖不使用/写真)・各150g
……… 308円税込332.64円



【ノースブレインファーム/興部町】
↑オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト(砂糖不使用/写真)・各150g
……… 308円税込332.64円



ソフトタイプ

白カビ・青カビ・ウォッシュタイプのチーズ
カビを繁殖させるなど、独特の風味を持たせたチーズ。



【チーズ工房アドナイ/興部町】
↑フロマージュ・ド・エール(180g)
……… 1,286円税込1,388.88円



【十勝野フロマージュ/中札内村】
↑プリド・トカチ(120g)
……… 950円税込1,026円



バター

熟成が進むと香り高く深い味わい!
【十勝野フロマージュ】プリド・トカチ



【プロセグループ 夢民舎/安平町】
↑ブルーチーズはやきた(100g)
……… 800円税込864円



【トワ・ヴェール/黒松内町】
↑くらまつないブルーチーズ(200g)
……… 1,350円税込1,458円



ヨーグルト&プリンetc

新鮮な生乳から作られるヨーグルトやプリンも取り揃えています。
北海道のおいしさを是非お楽しみください。



【十勝しんむら牧場/上士幌町】
↑牧場のミルクジャム(100g)
……… 700円税込756円

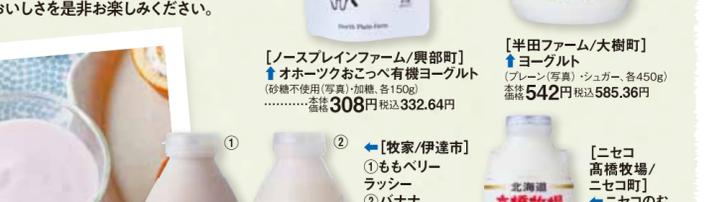


【十勝しんむら牧場/上士幌町】
↑スコーン(3個入)
……… 550円税込594円



ヨーグルト&プリンetc

新鮮な生乳から作られるヨーグルトやプリンも取り揃えています。
北海道のおいしさを是非お楽しみください。



【ノースブレインファーム/興部町】
↑オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト(砂糖不使用/写真)・各150g
……… 308円税込332.64円



【ノースブレインファーム/興部町】
↑オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト(砂糖不使用/写真)・各150g
……… 308円税込332.64円



■印刷の性質により現物と色が異なる場合がございます。■広告の品は豊富に取り揃えておりますが、万一売切れの際はご容赦下さいませ。■広告の品の掲載価格は、本体価格と税込を併記しています。■各料理写真等の盛り付けはイメージです。