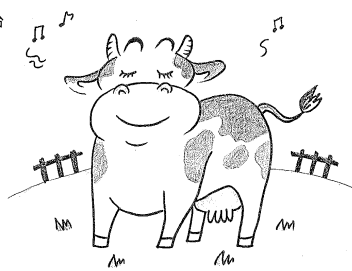


好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

ASA探検隊

豊かな自然に育まれた乳牛がいっぱい!!
新鮮!! 「京都の特別牛乳」をゴックン♪

クローバー牧場



今月の探検隊は、1月号の本紙でご案内した「木津川市31マップ」の◎番に掲載した「クローバー牧場」をご紹介します。

クローバー牧場は、戦後間もない昭和27年に創業者である初代夫婦が、旧満州国で培ったフロンティア精神で現在の地盤を作りあげたのが始まりです。

「何よりも自然を愛し、大切にすること」を理念とし親子三代受け継がれています。また、この牧場は、関西で唯一、全国でも4ヶ所しか認定されていない「特別牛乳」の製造許可を受けている牧場です。



<http://www.cloverfarm.or.jp>

農事組合法人 クローバー牧場

木津川市加茂町観音寺今辻38
TEL.0774-76-7717
FAX.0774-76-7595

特別牛乳とは、乳製品のパッケージに必ず明記される「牛乳」や「加工乳」などの種類別の名前で「特別牛乳」は、優れた飼育環境や高度な衛生管理、高品質の乳質など、厚生労働省の厳しい検査と条件をすべてクリアしたものにしかならえない、文字通り「とくべつ」な牛乳なのです。



こんなにも見つめられるとうれしくなりますね!

クローバー牧場では、質の高い牛乳を作るために牛にやさしい環境と豊かな土づくりにこだわり、さらに安全でおいしい水を牛に与えるために、試行錯誤の末にたどり着いたのが電子技法(マイナスイオン)を取り入れた環境整備です。これにより、牛たちはマイナスイオン水をたっぷり飲んで、ストレスの少ない環境の中で健康に育ち、私たちに有益でおいしい牛乳を提供してくれるのです。

牧場では、この特別牛乳のほかに、ヨーグルトも製造・販売されています。ヨーグルトは、生乳100%使用。プロバイオテック(体内の善玉菌を増やし、腸内細菌のバランスを保ち、病気になりにくい体をつくる予防医学のこと)仕様の乳酸菌の働きにより、整腸作用を発揮します。また、減量や美容にも効果があり、健康に育った牛からは、本当にたくさんの「からだによいもの」を頂いていますね。



お食事中ですが、ちょっとおじゃまいたします...

今回の取材で、初めて特別牛乳を飲ませていただきましたが、とてもコクがあるのに後味がサッパリしていて、飲みやすく美味しいのが私の感想です。きっと、牛乳が苦手という方でも、美味しく飲んでいただけると思います。(やさしい目をした牛とご対面できれば、もう間違いなく「好き」になりますよ)

牧場の方々にいろいろお話をうかがい、牛や自然に愛情が深く、牛乳に対する強いこだわりを持っておられ、そして何よりも安全で美味しい牛乳や乳製品を提供したいという熱い思いを感じました。また、随時牧場の見学も受付されておりますので、ぜひ一度、足を運んでみてくださいね!

今回、クローバー牧場様のご厚意により京都の特別牛乳(500ml)1本と京都のヨーグルト(300g)1個をセットにして、5名様にプレゼント。ふるってのご応募お待ちしております。(応募はオモテ面から)



PRESENT

下記商品をセットにして5名様

- *京都の特別牛乳 500ml(1本) ¥504
- *京都のヨーグルト 300g(1個) ¥336

<当選の場合>クーポン券お届け。お手数ですが直接クローバー牧場にプレゼント商品との引換えになります。ご了承ください。



MENU

- *京都の特別牛乳 900ml ¥788
- * " " 500ml ¥504
- *京都のヨーグルト 300g ¥336



ASA木津のまかない料理♪



お正月の残っているお餅と冷蔵庫にある野菜で!!

♪揚げ餅の中華風野菜あんかけ

- 材料**
- ・小餅(一人につき1個)
 - ・ごま
 - ・野菜(白菜・青菜・にんじん・きのこ など)

- 作り方**
- ①小餅を6分割して、お湯にしばらくつけておく。表面がやわらかくなったら、ごまをまぶして油で揚げる。
 - ②野菜を千切りにして炒め、塩、コショウ、砂糖、鶏がらスープで味をととのえる。
 - ③ごま油を少々入れて風味をつけ、水溶き片栗粉でとろみをつけて「あん」をつくる。
 - ④揚げ餅に「あん」をかけて出来上がり。



お好みで「和風あん」でも、さっぱり美味しいですよ。

お散歩で会いましょう!



チロ(ヨークシャテリア)
ボールを投げると取りに行きたくてとってきます。お座りも伏せも言われたらどんなときにも出れます。(木津川市/匿名さん)

いつも小屋から顔を出して様子をうかがっている感じです。写真はカメラ目線で舌を出して可愛さ倍増でした♪(逸見)