



みるく通信

創刊号

編集・発行 パスチャライズ牛乳を普及させる会
米子市西三柳158番地 (株)ことぶき流通
システム内 電話 0859(35)3535
一九九九年九月一〇日発行

この度、お寄せ頂いたパスチャライズ牛乳の感想をご紹介します。

牛乳が全然飲めなかつたです。

でも木次牛乳をすすめられて、飲みやすく飲めるようになりました。毎日飲んでいきます。(米子・男性)

牛乳嫌いな母にも飲むことが出来ました。牛乳の嫌な臭いとかがなくていいと言っています。家族全員飲み易いと好評です。(米子・女性)

家族中評判が良いです。子供も木次乳業にしてから飲むようになった。 (米子・女性)

普通の牛乳より飲みやすい。おいしいのでたくさん飲んで大

丈夫！(米子・女性)

市販の牛乳よりとってもおいしいです。(米子・女性)

おいしいです。(米子・男性)

現在妊娠中のため、カルシウム不足にならないように毎日飲んでいきます。宅配していただくおかげで、欠かすことなく飲むことができるので、たいへん便利です。

空きびんを回収していただく方法もとても気に入っています。(米子・女性)

とても美味しく飲ませて頂いています。(コーヒー・紅茶に入れて、カフェオーレ・ミルクティーとしても好評です)

とても冷えた状態で配達されるので夏はすぐ飲めて良い。(米子・女性)

初めてパスチャライズ牛乳を

知ったのは生協クローバーで飲んだ時です。一般の牛乳と比べると、本当の牛乳の味がし、子供はパスチャライズ牛乳じゃないと飲まなくなりました。

私も牛乳嫌いだったのに、パスチャライズ牛乳だと飲めるんです。毎日飲む事だし、生協で注文するのめんどろになり、配達してもらえます。 (米子・女性)

宅配牛乳ということで少しは不安も有りましたが、夕方に届けて下さるので働いている者にとりまして安心して飲んでいきます。また、いつもアイスノンも入れてあるのでその点も助かります。新鮮な牛乳これからも届けて下さい。(米子・女性)

今までの牛乳より味がしつかりしておいしくいただけます。(米子・女性)

濃度、コク、甘味とも私の好みにピッタリ。飲んだ後、口の中に残る牛乳特有の臭いというか、その感触に満足感を得ている。(境港・男性)

いつもおいしい牛乳をありがとうございます。牛乳を飲めない子供もこれだけは飲めるといつて飲んでいきます。これからもよろしくお願ひします。(米子・男性)

少しうすく感じますが中味が良いと信じて飲んでおります。週二本取っております。飲みやすいです。(米子・女性)

とてもおいしい牛乳です。でも少し薄くなった様です。 (米子・男性)

とてもおいしくいただけます。

ります！もうすこしこくくっておいしいのではないのでしょうか？（米子・女性）

ちょっととうすい様です。（米子・男性）

木次乳業からのコメント1

一般に見られる超高温熱処理牛乳（120 2秒間熱処理）に比べ、パステライズ牛乳は『うすい』とか『水っぽい』と感じられる方もいらっしゃると思います。実は、これは牛乳の熱処理（殺菌）と関係があるのです。

牛から搾られた生乳は、食品としての安全性と保存性を確保するために、加熱処理されてから市場に流通されます。超高温殺菌牛乳は、保存性をより高めるために必要以上の加熱処理を行っています。そのため、大事な栄養素であるタンパク質が熱変性したり、焦げた臭いがしたりします。私たちはこれを『コク』と感じたりするのです。

パステライズ牛乳は必要以上の熱をかけないように殺菌していただきますので、牛乳本来のあっさりとした風味、そして栄養がいきいています。

木次乳業からのコメント2

牛乳の成分は、季節によって変化します。牛は夏の暑さが苦手で、暑さのために食欲がなくなり、どうしても牛乳中の成分が薄くなったり、乳量が減ったりします。また、夏バテする牛もでてきます。冬には、寒さに耐えられるようにエネルギーをため込みますので、牛乳中の成分も濃くなります。

いつもありがとうございます。

おいしく飲ませて頂いています。

木次ヨーグルトを生協クローヴァさんの方で買っていますですが取り扱っていただけませんか（米子・女性）

十年前に木次牛乳さんを見学したことがあり、実際に行って話を

聞いて納得しました。

他社の牛乳に比べ飲みやすいのも気に入っている理由のひとつです。

一度、お客様や関心のある方に木次見学ツアー（自己負担でもよいかと）など計画してみても、向こうで牛乳飲み放題とかのイベントを盛り込んでみたりして…。（米子・女性）

牛乳は大嫌いです。…が健康の為、なるべく呑むよう心がけています。この牛乳は他の製品と比べ、飲みやすく、おなかをこわすこともありません。冷たい牛乳の一気飲みが出来ませんが、これからも飲んでいきたいと思えます。（米子・女性）

牛乳は苦手な方ですが、木次牛乳はおいしいので、けんこつのためにも長くつづけられそうだと思います。

この頃、フタが変わって固めになったので、小さい子や力の弱い者には開けにくいのですが、安全管理の

ためでしょうか。

それと注ぎ口から垂れるのも、仕方がないかなとは重っています。

あと賞味期限が届いた日から4日ぐらいいかないと、実際には夕方届いて3日ぐらいのうちに飲みきることになります。5日〜6日あるときは、気分的に楽です。なるべく新鮮なものをおねがしたい。スーパーで買う時はだいたい1週間の表示です。

900mlで300円は、おいしい分だけ特に高い値段だとは思いません。牛乳以外の商品の情報も知りたいたいと思うので、今後のパンフレット等に期待しています。（米子・女性）

木次乳業からのコメント3

賞味期間は、お客様に安心してお飲みいただけるよう、商品の特性と微生物学的な試験結果の下で設定されますので、安易に長くすることはできません。

また、賞味期間は、未開封の商品

を指定された保存条件下に置いた場合にのみ有効な期間です。したがって、いったん開封されたものや、指定された保存条件下に置かれなかったものについては、品質の保証はできません。

普通の牛乳は嫌がって飲まない子供たちも、パスチャライズは「おいしい」と飲んでくれます。私も産後からずっと飲ませてもらっています。味に乳臭さというクセがないので飲みやすいようです。開封のとき、少し苦勞します。以前のペラペラのシートの方が、あけやすかったです。

新聞等で、パスチャライズは老人、乳幼児には良くないという記事を見ましたが、実際はどうなのでしょう？一才の子供に飲ませているのですが。(米子・女性)

木次乳業からのコメント4
シールが開けにくい点については検討中です。

パスチャライズ牛乳に限らず、すべての牛乳について、生後6ヶ月未満の乳児には与えてはいけません。乳児は、消化器官が未発達なため、腎臓障害やミルクアレルギーの原因となるからです。そこで、木次乳業では、最近の未熟児出産の状況も考慮し、生後1年未満の乳児には牛乳を与えないようお話ししています。しかし、その他のすべての年齢の方においては、パスチャライズ牛乳を飲んで健康を害するようなことはありません。

パスチャライズ牛乳は、クローヴァという共同購入で手に入るのですが、聞くところによると、クローヴァで提供する牛乳は、牛やえさも吟味してあるそうです。我が家に配達して頂いている牛乳はどうなのでしょう？

出来れば朝牛乳が届くとありがたいのですが、これは無理でしょうね。(米子・女性)

木次乳業からのコメント5
出荷されるパスチャライズ牛乳の品質は一定です。牛は、ホルスタイン種です。一部、ブラウンスイス牛もいます。放牧飼育を可能な限り行っています。餌は、できるだけ青草を与え、配合飼料の量を少量に抑えています。また、非遺伝子組み換え配合資料の取り組みについては、まだ一部の酪農家だけではありませんが導入しています。

とてもおいしい。満足しています。やはり早く飲まないと思くなり易いので気を付けています。空びんを洗う時、びんの壁に白い固まりが付着し、きれいに洗えません。(米子・女性)

木次乳業からのコメント6
飲用後、すぐに水洗いするとよい

でしょう。簡単にきれいになります。牛乳が乾燥してしまつと水洗いだけでは落ちにくくなり、ぬるま湯の中に漬置きすると、洗剤とブラシで洗淨することになります。

水くさくさなく、コクがあって、なめらかな感じでおいしい。(日野郡・女性)
安全でおいしく飲めます。200mlの瓶のすりきりですが気に入ります。(米子・女性)

木次牛乳はおいしいです。いままでは、牛乳飲むと下痢するので、きらいでしたが、一日に二〜三合位飲めるようになりました。牛乳配達のは早朝のものとおもっていましたが、ビックル(蓄冷材)がはいついて、午後の配達でもかまいません。フタの具合も良く家族中愛飲しています。(岸本町・女性)
今まで牛乳を飲むと下痢をし

ていたのですが、パスタライズを少しづつ飲んでいたら今はなんともなくなり、喜んでいきます。(米子・男性)

木次乳業からのコメント7

一般に見られる牛乳は、超高温殺菌牛乳(120・2秒間熱処理など)です。

超高温熱処理牛乳の場合、タンパク質が熱変性しているため、胃腸における消化機能に適応しなくなります。その結果消化不良となり、胃潰瘍、下痢や便秘になるのです。

一方、パスタライズ牛乳は、適切に消化吸収されるため胃腸障害を起こしにくいのです。

1日に少し飲み過ぎると途端にお腹が痛くなり下痢になるのですがどうしてでしょうか?他の牛乳に関しては何ともないと思いません。(米子・女性)

木次乳業からのコメント8

他の牛乳で下痢しないで、パスタライズ牛乳で下痢をするということは、基本的には起こりません。

超高温熱処理牛乳の場合、前述のように消化不良となり、下痢や便秘を引き起こすことがあります。パスタライズ牛乳では、胃腸の活動が正常化し、適切な便通をもたらします。

ただし、便秘状態であった場合には、パスタライズ牛乳を飲むことによって異常な腸内環境が改善されようとして、初期において軟便、下痢あるいは腹痛が生じることがあります。

これは、自然現象のひとつであり、特にパスタライズ牛乳を問題視する必要はありません。

とても飲み易くまたおいしく頂いています。おかげで体調も良く肩こりや腰痛も少なくなつたようです。ほとんどマッサージに行かなくなりました。

いままさらながらに、自然に近い牛乳の作用に驚いています。できましたら、ノンホモのパスタライズ牛乳を900mlの瓶で造っていただけないでしょうか。(米子・女性)

木次乳業からのコメント9

検討中です

あとがき

皆様から頂いたご意見をここにやっと公開することができて、ほっとしています。

当社の配送システムに荷物以外の商品をのせること。皆様に喜んでいただける商品をお届けすること。

それが木次パスタライズ牛乳(瓶)でした。

改善できることについては積極的に取り組めますので、今後ともご愛顧いただきますようお願いいたします。

また木次乳業の他の商品も扱っておりますが、共同購入の生協とは販売システムが異なり価格に違いができます。生協が扱っていない日配品を中心に、今後力を入れていきます。



ノンホモ・・・生乳中の脂肪球を機械的に圧力を加えて破壊し、均質化することをホモジナイズといいます。ノンホモとは自然のままのことをいいます。静置すると脂肪球の層(クリームライン)ができます。