

クローバー

2025年9月2日発行

生活クラブ埼玉 所沢東支部運営委員会

<https://saitama.seikatsuclub.coop/>

FAX 049-259-5817

新生酪農 千葉工場見学会 ～ 報告 ～

8月4日（月）、所沢東支部運営委員会は、本年の支部重点品目が**牛乳・乳製品**ということで、千葉県長生郡睦沢町にある新生酪農（株）千葉工場へ見学に行ってきました。

連日の酷暑とお隣の千葉県とはいえ長距離と列車とバスの乗り換え連絡を心配しながらも、予定通り新生酪農千葉工場の正門前に到着。

早速の工場見学となり、ちょうど近隣の酪農家からの生乳受け入れのタイミングに遭遇。生乳受け入れ後、乳成分細菌数等の検査が行われるとの説明を受け、その後工場内に入構。リユース瓶の洗浄・検査、そして牛乳 200ml 製造ラインへと進みました。私たち組合員に届く牛乳・乳製品がここで製造されているという実感がラインの設備、白い作業服姿の従業員の姿を見ることによって感じられました。その後会議室で、案内をされた元吉さんから、生活クラブの牛乳の美味しいわけが、牛乳のおいしさと栄養を生かす必要最小限の殺菌方法として 72 度 15 秒のパスチャライズド製法にあり、そのためには牛を健康に育てる提携酪農家の生乳を原料にしていることが説明されました。その意味で生産者（酪農家）と組合員がつながっていることへの理解が深まりました。更に重要な点として牛乳を温める際レンジではなく鍋で温めてくださいというお話もありました。

なお、工場に隣接してピザレストランが併設されているのですが、もちろんここでランチをいただきましたが、なんと「ミルキーピザ」「酪農ピザ」は生活クラブの牛乳を使ったピザで、牛乳は飲むだけでなく料理にも大活躍ですね。今後も当クローバーにおすすめレシピを紹介して行きます。また、クリスマス正月用消費材の試食会の開催時にも（日時・場所はあらためてご案内予定）、併せて牛乳・乳製品の料理を考えていきますので、

是非ともご参加を。

◆◇S◇◆



今年度の重点品目
“牛乳・乳製品”

牛乳・乳製品のレシピ紹介

2025年度の所沢東支部の重点品目は、牛乳・乳製品です。
重点品目の牛乳とバターを使ったレシピをご紹介します。

今回は、新生酪農工場見学の際に「牛乳工場のピザ屋 COW7215」さんでいただいた、
絶品！舞茸ポタージュをなんとか再現してみました。分量は企業秘密とのことですが、
材料は教えていただけました！（ありがとうございます） ◆◇O◇◆



絶品！ ◇舞茸ポタージュ◇

材料（4人分）

○舞茸	1パック（100g）	○チキンコンソメ	大さじ1と1/2
○ジャガイモ（メイクイーン）	1個	○水	300ml
○玉ねぎ	1/2個	○牛乳	200ml
○有塩バター	20g	○塩	少々

- ① 玉ねぎは薄切り、じゃがいもは芽を取り皮をむき薄切りにし、舞茸は小房にほぐす
- ② 鍋にバターを熱し、中火で玉ねぎとじゃがいもを炒め、玉ねぎが透き通ってきたら舞茸を加え、全体に油が回ってしんなりするまで炒める
- ③ 水300mlを加えてざっくり混ぜたら蓋をして少し火を弱め、水分がほとんどなくなるまでじっくり蒸し煮にする
- ④ ③をブレンダーやミキサーでなめらかになるまで攪拌する
- ⑤ コンソメ、牛乳を加え、極弱火で混ぜながら好みの熱さになるまで温める（※絶対に沸騰させないように！）
- ⑥ 塩で味を調える

ポイント！



- ☆ 牛乳は、他の材料を加熱しミキサーにかけた後、食べる前に加えます。牛乳を入れた後は煮込まないようにしましょう。
- ☆ ⑥の塩は通常ひとつまみ、薄味がお好みの方は、無しで充分です。味を見ながら調整してください。



所沢ブロック公式 HP のご案内

所沢ブロックのホームページ（右下のQR）で、支部などが開催するイベントの情報が
見られるようになりました！随時更新していますので、ぜひご利用下さい♡

れん

連やTハウスのイベントも掲載できます。

所沢ブロック

Q 検索



「支部の情報（所沢東支部）」（スマホは右上3本線）の
ページに機関紙クローバーをカラーで掲載しています。

