

おすすめ！
コブの
商品

CO-OP 産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト

原材料は生乳と乳酸菌のみ

生乳のおいしさをそのまま生かし、
とろとろとなめらかな口あたりの
ヨーグルトにしました

組合員の皆さんに親しまれている、産直地域の生乳だけで作った「CO-OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」。酸味を抑える独自の製法で引き出した、やさしい甘さを味わってください。



まずはそのまま、
召し上がってみてほしい！

牛乳を食べるような
ヨーグルト

「マイルドで食べやすく、酸っぱいのが苦手な子どもも食べられます」「とろっとしていてもミルクの甘味も感じられる」など、組合員の皆さんから好評の声が寄せられています。「CO-OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」。群青色のパッケージと金色のふたが目印です。様名酪農協同組合連合会（以下様名酪連）デザート工場（群馬県高崎市）で生産管理本部・児玉寛敬さん、工場長・鳥山正照さん、品質保証部・町田英昭さんの3人に話を聞きました。

このヨーグルトの最大の特徴は、群馬県吾妻郡の生乳を使用していることです。産地を限定した生乳を使って商品を作りたいという様名酪連と、産直品を使った商品を増やしていきたいコブの共同開発で、この商品は誕生しました。商品の完成まで約1年かかりました。

「牛乳をそのまま食べているようなヨーグルトを作りたいと思ったんです」と話すのは、当時このヨーグルトの開発に携わった児玉さんです。「原材料は生乳と乳酸菌のみで、シンプルですが、酸味を抑え、粘度を出すために100回以上は試作しました。粘性が出やすい乳酸菌を使い、

CO-OP 産直生乳100%で作った
プレーンヨーグルトができるまで

1 生乳は
産直地域から

生乳は群馬県吾妻郡北軽井沢の36戸の酪農農家（あがつま農協管内）が生産。コブまで親しまれている「CO-OP産直ぐんま牛乳」と同じ生乳原料です。牛にとっても暮らしやすい、夏は涼しく冬は寒くない地域で、酪農がさかんに行われています。



2 生乳受け入れ

50～60km離れた産地から、新鮮な生乳が毎朝約10トン送られてきます。受け入れ時には写真のまようサンプルを採取し、タンクローリー内の原乳を検査します。



3 均質化・殺菌して
乳酸菌を加える

生乳の分離を防ぐため、均質化してから117度以上を保って殺菌し、乳酸菌を入れます。



4 容器に充填して、中ぶた・外ぶたをし、賞味期限を印字します。設置されたカメラできちんと印字がされているかをチェックします。



5 発酵させてから冷却

パレットごとに43度の発酵庫に入れて4～5時間発酵させます。発酵庫に入れた時間が同じものごとに検体を抜き取り、酸度の検査をします。その後3時間冷却します。

6 検査してから
出荷

製造後は必ず品質保証部で検査をします。酸度や内容の成分などの理化学検査、大腸菌群やカビなどがいないかの微生物検査、訓練を受けた担当者による風味検査をすべて終えたら出荷です。



12ページで、
レシビをご紹介します

今回ご紹介した
商品はこちら！

CO-OP 産直生乳100%で作った
プレーンヨーグルト

宅配：
毎週取り扱っています

店舗：
全店で取り扱っています

毎日食べて
いただきたいです！



甘味料や甘味を足さずに、生乳本来の甘さを引き出す独自の製法で酸味を抑えました」と児玉さんは続けます。

毎日食べてもらいたい
様名酪連のデザート工場では72人が働き、そのうち10人ほどがこのヨーグルトが製造されています。「原材料も工程もシンプルですから、大切なのは温度管理です。すべて規定通りか、常に確認しながら製造しています」と鳥山さん。

「安全で安心できる品質の良いものを作っていくために、世界的に認められている認証(SQF)を取得し、厳しい衛生管理のほか、アレルギー管理、フードディフェンス（食品防衛）についても力を入れています。また食品安全に対する考え方を、働く皆で共有する教育も大事にしています」と町田さんが話を続けます。商品作りについて「開発をして発売に至るのはごくわずかです。何もないところから、世の中に出る商品を作り出すことができ、それを皆さんが食べ続けてくださることが本当にうれしいです」と話す児玉さん。「まずはとにかく何もかかずに、生乳本来の味を食べてみてください。そしてぜひ、100グラム程度でいいので、毎日食べていただきたいです」と笑顔で語りました。皆さんも「CO-OP産直生乳100%で作ったプレーンヨーグルト」の自然な甘さを味わってみませんか。