会社小美玉ふるさと食品公社

ヨーグルトの製造・販売

直売所店長　鬼澤敬子さん

鬼澤　そ・ら・らの売店は初来店の方が多いです。ヨーグルトサミットのことをご存知の方もたくさんいて、全国各地から集まった黒豆や甘酒を使った珍しいヨーグルトに驚いた方も多く、ヨーグルトに興味を持ってもらう良いきっかけになったと思います。昨年夏には、サミット参加メーカーの協力で、全国ヨーグルトマルシェを開催しました。サミット後の広がりとつながりを感じています。開催地が連携してご当地ヨーグルトを盛り上げていけるといいですね。

　美野里売店は常連さんが多く、定期購買いただいているお客様もいらっしゃいます。アンケートを取ってみると、肌の保湿に良い「からだ想いヨーグルト」が美容師・薬剤師・看護師など専門職の方に人気があることが分かりました。「続けて食べていると手荒れが軽減される」という意見が多く寄せられていて驚きました。

製造部主任　川並堅司さん

川並　季節や作る量によってヨーグルトの味を一定に保つのが非常に難しいんですよ。発酵の時間によって酸味も変わります。測定機の数値だけでは分からないところもあるので、自分の舌でチェックしています。

　おみたまヨーグルトの「味」は、それ自体が品質でブランドです。その人の一番好きな味って、昔から食べていたなじみのある味だと思うんです。私も子どもの頃に食べていた宅配ヨーグルトの味の記憶が残っていて、似ている味のヨーグルトが好きですね。小美玉の子たちは給食でおみたまヨーグルトを飲んでいるので、大人になって「ふるさとの味と言ったらおみたまヨーグルトでしょ」と言ってくれたら嬉しいです。

都内オフィスでも！おみたまヨーグルトご愛用

OFFICE DE YASAI

約1,500拠点に導入されている「健康にこだわったオフィスコンビニ」。オフィスに冷蔵庫を設置して、新鮮なサラダやフルーツをお届けする取り組みに、おみたまヨーグルトが採用されています。

ヨーグルトのまちを応援

料理でヨーグルト活用 まち全体で盛り上げよう

豚彩食堂よらく　オーナー　山本洋平さん

「ヨーグルトしゃぶしゃぶ」は、ヨーグルトサミットを盛り上げるために「おみたまヨーグルトを使ったメニューをお店で出してはどうか」と考え開発しました。

サミットには野外企画チームメンバーとして参加しました。準備期間も長くて大変だったけれど、大成功に終わって嬉しかったです。冗談混じりで話し合っていたフォトスポット企画が実現して、大人気になりました。みんなで力を合わせて、やればできるんだって実感しました。

サミットをきっかけに、市内青年層のやる気も上がっているような気がします。本気を出すようになったというか。今までもいろんな取り組みをしていたんだろうけど、あまり外に見えてなかったなって。サミットを通じて、私も含めて見せ方を学びました。

今は発信するにしても、お客さんである第三者からの発信じゃないと信用されない。そういう意味で、小美玉はファンを巻き込んだ発信をしていて面白いと思います。

ヨーグルトしゃぶしゃぶ　※前日までに要予約 ☎0299-57-3595

ヨーグルトで乾杯 広めよう!!

海鮮食事処いしざき　石﨑 稔さん 和樹さん

乾杯条例ができて、役所が協力店を集めていたときに声がかかって。ネーミングもいいし良い取り組みだと思い、快諾しました。

うちでは宴会のたびにサービスでヨーグルトを出しています。「なんでヨーグルトで乾杯!?」と面白がる人もいれば、「お酒のほうがいい」という人まで、お客さんの反応はさまざまです。

店での乾杯風景がテレビに出たときは、いろんな人から反響がありましたけど、認知度はまだまだですね。もっと広めるには、行政主導だけでなく、協力店や観光協会など、関係者みんなで方法を考えていくことも必要なのではないかと思います。

サミットのときに配られた観光ブック「in 小美玉.」を見て来店したお客さんも結構いて、いい影響を感じました。ヨーグルトはどこで買えるか聞かれることも多いですよ。

「乳製品で乾杯」を推進する条例の協力店

小月庵、橋本旅館、みすず
海鮮食事処 いしざき、とんかめ
坂東太郎 ビュッフェレストランそ・ら・ら
御食事処 はるみ、お食事処 ながき
キャトル・セゾン、魚貝旬菜かなざわ
地魚料理・地酒とワイン 桝屋
旅館 かと家、旬彩 一菜一心
梅久、みらく

協力店募集中！市農政課へ☎

「乳製品で乾杯」＝おみたまヨーグルト割引

おみたまヨーグルト 130ml 通常160円
↳ 100 本未満：120 円（税込）
100 本以上：108 円（税込）
※家庭で行う場合でも対象
※割引購入先
そ・ら・ら直売所
美野里売店（花木センター内）

間や商品は予告なく変更となっている場合があります。

これ使ってます

小美玉のミルクで作ったモー

ダブル Wベリーヨーグルト

ヨーグルトの上にはいちご（いばらキッス）のソルベとブルーベリーのコンポート。素材の味をいかすために、はちみつと白ワインを使用。2種のベリーでフルーティーな味わいに。

プレミアム小美玉ヨーグルト（800g）

おみたまヨーグルト（500ml）

コンフィチュールヨーグルト（230g）

素材は全て小美玉産

⑤

⑦

アンチエイジング効果のH61乳酸菌のヨーグルト

からだ想いヨーグルト

おみたまヨーグルト

小美玉市産生乳を100%使用した小美玉市自慢のヨーグルト。隣接の工場からすぐにお店に並べられる。厳選されたフルーツを使用した季節限定のヨーグルトも人気。

乳製品加工施設＆ ⑦ ヨーグルトハウス（小美玉ふるさと食品公社）

にゅうせいひんかこうしせつ　ヨーグルトハウス（おみたまふるさとしょくひんこうしゃ）

☎ 0299-56-6991
🏠 小美玉市山野 1628-42
空のえき「そ・ら・ら」内
🕒 9:00 ～ 18:00
休 年中無休　P 150 台

H61乳酸菌のヨーグルトでふわモチしっとり

⑥

おみたまヨーグルト食パン

驚くほど“ふわモチしっとり食感”の食パンは、ほんのりヨーグルトの酸味が効いていて、そのまま何もつけずに食べて欲しい一品。昭和59年に全国菓子大博覧会で大賞を受賞。先代から引き継ぐ当時の製法は今も健在。

④ 菓子工房 nagai

かしこうぼう　ナガイ

☎ 0299-58-2131
🏠 小美玉市田木谷 91-5
🕒 9:00 ～ 19:00
休 火曜　P 5 台

⑤ 御食事処 はるみ

おしょくじどころ　はるみ

☎ 0299-48-1754
🏠 小美玉市西郷地 1667-60
🕒 11:00 ～ 15:00
16:30 ～ 21:00
休 日曜　P 15 台

⑥ Boulange PANSE

ブーランジェ　パンセ

☎ 0299-46-4568
🏠 小美玉市羽刈 289-16
🕒 9:00 ～なくなり次第終了
休 不定休　P 5 台

※この記事は4月20日現在の情報です。新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開店時

Yogurt made in 小美玉

第1回全国ヨーグルトサミットin小美玉開催時に作られた、おみたまヨーグルトとのコラボメニューです。

濃厚水切りおみたまヨーグルト

贅沢に水切りしたおみたまヨーグルトに、季節の果物をコトコト煮込んで作ったジャムをかけたシンプルなデザート。

チョコバナナタルト

水切りヨーグルトとシャンティーを合わせたヨーグルトクリームは軽い食感で、バナナのキャラメリゼとビターなチョコクッキータルトとの相性抜群。（要予約）

かき氷 そのままもも

ふわふわのかき氷に自家製ヨーグルト練乳と、こだわりフルーツソースをかけた季節限定の絶品。フルーツは鮮度にこだわり、注文を受けてから目の前で作る。

安納芋のヨーグルト漬け

あま～いお芋にまろやかな酸味をプラス。お口の中でとろける新食感。

おみたまヨーグルトを使った窯出しチーズケーキ

コクのある濃厚チーズにヨーグルトが加わることで、しっとりふわっとした口当たりに。シナモンがアクセント。

① gallery + cafe FreewheelinG

ギャラリー プラス カフェ フリーウィーリング

☎ 0299-57-2113
小美玉市張星 497-1 palとよさき 跡
L 11:30 ～ 17:00 (LO16:30)
休 日曜・月曜・臨時　P 8台

② 氷屋　あかね

こおりや　あかね

☎ 090-7418-7023
小美玉市飯前 1376-37
L 12:00 ～ 19:00 頃
営 5～9月（定休日 SNS でチェック）
コロナ対策のため休業中。再開時期は現在未定
P 20台

③ Patisserie Alice

パティスリー　アリス

☎ 0299-57-2822
小美玉市中延 142-1
L 10:00 ～ 19:00 なくなり次第終了
休 火曜・第2月曜・不定休　P 10台