



特別増資 500250 生協子ども基金 500252 にて毎週受け付けています、ご協力の程宜しくお願い致します。

COOP JOSO NEWS LETTER 2018 6-4

2018. 6. 11

COOP JOSO

News Letter

常総生活協同組合

発行 / 生協広報G



常総生協facebook

【ものづくり・人づくり・地域づくり】2018 年度活動テーマ ～素材を活かしてわが家の味～

次週(7月1回商品カタログに掲載)ついに登場!!

土から生まれた COOP JOSO

石岡鈴木牧場牛乳!!



今週は鈴木牧場の牛乳商品化記念特集!!

- ・ 常総生協組合員・鈴木牧場の長年の夢と想いが実現!!
- ・ 「健康な牛」の生乳を牧場内のフロントでビン詰め。
- ・ 組合員の意見をまとめて商品化しました。
- ・ 「定期登録本数目標、週 **300 本!**」定期お届け契約登録をしてお定期利用をおすすめします。「契約者価格」で注文書に記入しなくてもお届けします。
- ・ まずは「飲んでみて!」7月はお試しキャンペーンで「定期契約登録」の方もそうでない方も税込 **300 円**でお届けします!



2018 年 6 月の予定

●生協基幹運営／地域活動・催し●

【定期開催の催事】

- ・ 6月ゴタの丘「常総こ応援団」は6/14,6/28(試食会)にて活動します。
- ・ 毎月第1土曜日に青空マルシェを開催しています。

6/22(金) 商品試食説明会(常総生協 組合員活動室)
6/27(水) 定例理事会

●提携・協同・連帯企画●

6/16(土) どきどきファーム牛久出店
6/17(日) 新しい風さとやま田植え
6/16-17(土、日) 那須塩原検診
6/23-24(土、日) 三郷検診
6/24(日) 我孫子元気フェスタ出店
6/21(木) 茨城県生協連合総会
千葉県生協連合総会

● 常総生協組合員・鈴木牧場の長年の夢と想いが実現

● 鈴木牧場と常総生協のお付き合いは今年で19年になります。当初は、当時供給していた地場牛乳85名の生産者の中のお一人という形でのお付き合いのスタートでしたが、地元「こんなにすごい酪農家さんがいる」「いずれは酪農家を限定した牛乳の開発をしたい」という思いで始まった地場牛乳の取り組みでした。



酪農は生産者と消費者の接点がなかなか無いのですが、鈴木さんは積極的に常総生協組合員を受け入れて下さり、多くの組合員が産地交流会に参加してきました。産地交流会で飲む「鈴木牧場だけの牛乳」は明らかに別物の味、「鈴木さんだけの牛乳を家でも飲みたい」というのが参加者みんなの感想でした。

鈴木さんと常総生協で全国の小規模プラントを見学するなど様々な検討をしましたが、酪農家個人で牛乳プラントを準備することは困難でした。地元の乳業会社にも協力を求めましたが、採算が合わないと取り合ってもらえませんでした。そうした中で「鈴木さんだけの原乳」を使った商品がいただけるようになったのが、2004年の「ヨーグルト工房」の設立、ヨーグルトの供給でした。当時の組合員にとっては待望の商品でした。

鈴木さんの「良質な牛乳は健康な牛から。健康な牛は良い牧草、そして健全な土から」の取り組みが常総生協組合員、また地域の人々に理解され、ヨーグルトとその後スタートしたチーズが安定していること、そして息子さん夫婦が酪農経営に参加されたことから、鈴木さんは「牛乳」に踏み出すことを決心され、昨年の総代会の場で鈴木さん自ら「牛乳作りスタート」を宣言されました。

● 「健康な牛」の生乳を牧場内のプラントでビン詰め

牧場内のヨーグルト工房とチーズ工房の並びに牛乳プラントを建設。2階建ての施設で1階が牛乳プラント、2階がチーズ作りなどの体験交流スペースとなっています。



生協で特別増資を募りながら購入した充填機です。11月4回まで募っています。ぜひご協力ください。

「健康な牛」から搾った良質な生乳を出来る限り、手を加えず、牛乳の良さをそのままビンに詰めて組合員へお届けすることに注力しています。まず牧場内にプラントがあるので、集乳車で運ぶなどの工程がありません。パイプラインも通さずに人の手で殺菌器に生乳が運ばれます。牛乳に余計な負荷がかかることはありません。

一般の牛乳はホモジナイズ（均質化）という工程で牛乳に圧力をかけて脂肪球を小さく砕いて均質化をしています。ホモジナイズも行わず自然なままの牛乳です。ですので、ビンを立てて静置しておくと上にクリーム層が浮いてきます。良く振って飲むもよし、クリーム層をコーヒーなどに入れて楽しむもよし、自然の牛乳をお楽しみ下さい。

殺菌温度は牛乳の成分や風味を損なわない72℃15秒としています。

一般の牛乳は130℃3秒など超高温での殺菌が一般的です。これは大量生産を目的とした殺菌方法です。超高温を加えることで有用菌までも死滅してしまいます。またタンパク質、カルシウムも

熱変性を起こしてしまいます。風味も「コゲ臭」といわれる牛乳本来でない臭いがついてしまいます。容器はなるべく環境に優しく再利用可能でできること、牛乳に他の風味がつかないことを考えて「ビン」としました。ビンは洗浄に手間と時間がかかるのですが、これは鈴木さんの強いこだわりです。

・ 組合員の意見をまとめて商品化しました。



地区懇談会、みそ作り講習会、生協本部での催し物時に試飲をしてもらいアンケートに協力していただきました。全組合員の皆様にもその後アンケートをお願いして、使いやすい容量、殺菌温度と消費期限、利用しやすい価格帯などについてのご意見を集約しました。理事会メンバー、商品部職員を中心とした牛乳プロジェクトチームと鈴木牧場さんで組合員の意見を元に様々な協議検討を重ねて商品設計を決定しました。

ビンの容器のデザインは常総生協オリジナルです。coop-joso のロゴと共に鈴木牧場牛乳をひと言で表す「土から生まれた」という文をロゴに加えました。



石岡 鈴木牧場牛乳

容量：720 ml

殺菌温度：72° 15 秒

消費期限：8 日（お届け後 5～6 日） ※製造日が週 3 回（日・火・金）のため、お届け曜日によって残り日数が違ってきます。

価格：税抜 306 円（税込 330 円） ※「定期契約登録者」は税抜 295 円（税込 319 円）

・ 「定期登録本数目標、週 300 本！」 定期お届け契約登録をしておすめします。「契約者価格」で注文書に記入しなくてもお届けします。

鈴木さんの「理解してくれる方に長く飲み続けて欲しい」という思いと経営的にも安定した数量を見込めるようにしたいということから定期お届け契約登録を促進するため、登録者には割安な「契約者価格」でお届けします。毎週あるいは隔週のサイクルで必要な本数を登録いただくと、注文用紙に記入されなくても自動的に牛乳をお届けします。

定期登録本数、週 300 本を目標にしています。鈴木牧場と常総生協の協同の事業が末永く継続的な取り組みとなるよう、ぜひ定期登録をお願いします。



・ まずは「飲んでみて！」 7 月はお試しキャンペーンで「定期契約登録」の方もそうでない方も税込 300 円でお届けします！

まずは健康に育てられた牛から搾られた牛乳を飲んでみて下さい。定期登録の方もそうでない方も税込 300 円でお届けします。ただし、1 回に製造出来る量に限りがあります。現在のところ週 500 本が製造量の上限になります。もし注文数が 500 本を超えた場合は定期契約登録者を優先させていただき、一般注文の方の一部は欠品とさせていただきます。ご了承ください。

ヨーグルトはね、
すごく手作り感があって、
おいしく頂いてます。
水っぽかったり、
固まっていたりね。
はちみつやきなこをかけたり、
バナナにかけたり、
はちみつが無い時は
プレーンのままだったり
色々にして頂いてます。
いつもありがとうございます。
Yさん
ヨーグルトすごく美味しくて、
家族みんな大好きです！
牛乳楽しみです！
がんばって下さい。
Hさん

ヨーグルト
とってもおいしいです！
私、牛乳がダメでヨーグルトもね、
自分で作ったりしたけど
ダメだったのね。
でも鈴木さんのヨーグルトは
体が受け付けてくれたの！
Uさん
無糖ヨーグルト
とても美味しいです！
少しずつですけど、スーパーとかで
原材料を裏を見て確認してるんです。
他のヨーグルトは色々入ってる。
鈴木さんのは生乳だけなんですよね。
『純』なんですよ！
ともっと宣伝できたらいいな～
Kさん

ヨーグルトはいつも
美味しくて、
毎朝家族で頂いています。
他のヨーグルトは
食べられないですね。
無糖のままで美味しいですし、
はちみつをかけても美味しいです。
ありがとうございます。
Sさん
いつも、とても美味しい
ヨーグルトをとてもありがたく
頂いております。
このような鈴木牧場さん、
これからもずっと
続けてくださいね♪
Tさん

私たちは鈴木牧場を応援してます ～常総生協 組合員の声より～

ヨーグルトはね、
1回目と2回目に食べた味が違う
と伝えたら、
その後、味が一定してきました。
ありがとうございます。
私、ヨーグルトは食べられなかったん
だけど、鈴木さんのヨーグルトはね、
マイセツで毎週頼めるように
なりましたよ♪
この間、牛乳のときどきファーム
だったかしら？そこに行ったら
鈴木さんのヨーグルトが置いてあって
嬉しくなりました♪
今後とも美味しいものを、
どうぞよろしくお願いします。
Hさん

私はこのヨーグルトが
常総生協のきっかけなの。
今、新しいプラント建てたりなさって、
牛乳楽しみにしています♪
本当にお世話になってます。
これからどうぞ、
よろしく願いいたします。
Aさん
ヨーグルトいつもおいしいです♪
シールが加糖から無糖に変わって
分かりやすくなりました。
前に、加糖のヨーグルトの
パーセンテージをお伺いして、
答えて下さった丁寧な対応に
感謝しています。
Yさん

いつも美味しく頂いてます。
ますますがんばって下さい。
Sさん Tさん Iさん
ヨーグルトいつも美味しく頂いてます。
牛乳ほんとうに楽しみ！
微力ながら増資させて頂いています。
初期の鈴木牧場での交流会で
ご一緒させていただいて、
とてもおいしかったです！
子どもたちもすごく喜んで。
牛乳、すごく期待してます。
がんばって下さい！
Yさん

キリトリ

石岡 鈴木牧場牛乳定期登録申し込み用紙

組合員番号：_____ お名前：_____

定期登録本数：_____ 本 登録サイクル（○をつけてください）： 毎週 ・ 隔週

開始回を教えてください：_____ 月 _____ 回スタートより。

WEBフォームからも
受け付けています。
(<https://goo.gl/forms/hcrMHIUkZwYm79pu1>) →

