



パッケージも一新!!

◀牧場のカルシウム (毎週企画)

配合されるカルシウムの原料は?

配合するカルシウムは安全・安心な材料を使用。その原料のほとんどは海中のサンゴ類や貝殻由来です。液体微粒子ですが、沈殿することがあるので、飲むときに軽く振ると、栄養成分が均一になります。

美濃酪連のみなさん



営業部 中田 彩也香さん



営業部 武藤 伸彦さん



東濃工場 工場長 市岡 孔治さん



品質管理課 課長 原 定男さん

牧場のカルシウムでスムージー!



材料 (1人分)
 牧場のカルシウム..... 180ml
 バナナ..... 1/2本
 麦若葉青汁β..... 1包 (2.5g)
 氷..... 2個

作り方
 材料をミキサーにかけてグラスに注ぐ

生乳を30%以上使用しているので、料理やデザートにもお使いいただけます。カロリーが気になるけど、カルシウムや鉄分はしっかり摂りたい、デザートはやっぱり食べたい!という方におすすめです。開発メンバーは、今後レシピ提案や、お知らせ活動に取り組んでいくそうです。冷たく冷やせばさらさらとして後味もすっきり。温めればコクと甘みがでてホッとする味わいになる「牧場のカルシウム」。ぜひお試しください。

料理に使用すればカロリーダウンと栄養プラスに

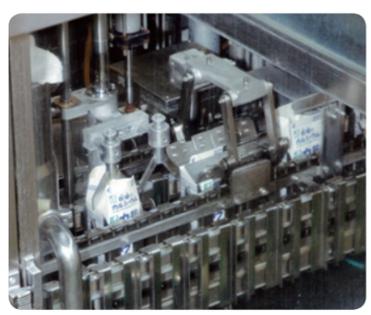
- ① 今回のリニューアルは次の5つ。
 ①カルシウムがせいきょう牛乳の2倍 (コップ1杯約400mg) になりました。
- ② 機能性牛乳が脱脂粉乳を主原料としたものが多い中で、せいきょう牛乳の原料である生乳を30%以上使用しており、牛乳と同様の美味しさを実現しています。
- ③ 乳脂肪1.4%、無脂乳固形分8.3%以上の低脂肪タイプ。200mlあたり90kcalとカロリー控えめ。
- ④ カルシウムの吸収をよくするビタミンDを配合しました。
- ⑤ 女性に不足しがちな鉄分を配合しました。

カロリー控えめ、おいしさも追求

今回のリニューアルは次の5つ。



できあがってきた商品 (旧パッケージ)



パッケージに充填



原料をまぜあわせるタンク



検討メンバーのみなさん▶

会議中の様子

私たちが検討しました!!

今まで牛乳を控えていた方に飲んでほしい

「カロリーを気にして牛乳を飲まない成長期の子どもに飲んでほしい」「カルシウムが不足しがちな女性に飲んでほしい」「小さなお子さんや高齢の方など、たくさん牛乳を飲むことができない方に、少量で効率よく栄養を摂取してほしい」と開発した恵那中津支所のエリア委員。そんな思いで見直しをすすめてきました。「今まで牛乳を控えていた方にぜひ飲んでいただきたいです。」

コップ一杯でカルシウムと鉄分を効果的に摂取

『牧場のカルシウム』 リニューアール!

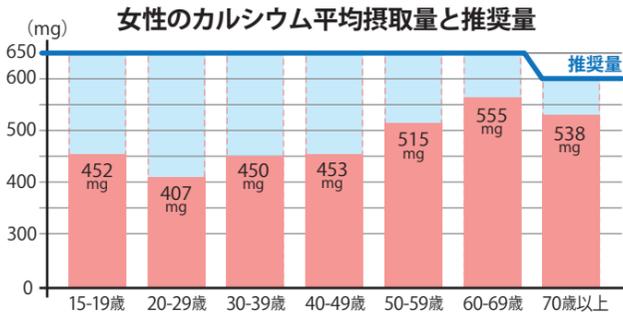
13年前、健康志向が高まる中、生協の組合員からの「カルシウムを強化した牛乳がほしい」という声にこたえて誕生した『牧場のカルシウム』。今回、もっと効果的に栄養が摂取でき、美味しく飲めるよう、恵那中津支所エリア委員会と美濃酪連が検討し、リニューアールデビューすることになりました!

体に大切なカルシウムの働き

長い間、米や魚中心の食生活を送ってきた日本人。魚介類はカルシウムを摂取する重要な食材でした。しかし、近年の食生活の変化などにより、日本人のカルシウム摂取量は不足する傾向にあるといわれています。

体内にあるカルシウムの99%は、骨や歯に存在し、骨格をつくる重要な働きをします。また残りの1%は、血液中や細胞に含まれ、神経の伝達機能や、興奮や緊張の緩和を担う役割も。

血液中のカルシウムが不足すると、骨の中にあるカルシウムが溶け出します。この状態が続くと、骨粗しょう症になったり、溶け出したカルシウムが血液中に蓄積して、固くなり、高血圧や、動脈硬化の原因になってしまうのです。



参考：日本人の食事摂取基準 2010年版 (厚生労働省)
平成22年国民健康・栄養調査 (厚生労働省)