



プレーンでも
酸味が気にならないから、
そのまま食べられるわね。
宮坂さん



ソフトヨーグルトはやさしい
甘さで、子どもでも食べやすい。
甘さ控えめなのがいいわね。
さっぱりしているのに
コクがあるのはなぜかしら？
各務さん

私はいつもぐるぐるまで、
なめらかにしてから食べてるわ。
とろけるような食感がいいのよ。
伊佐治さん

やっぱり、美味しいわ。
腸をキレイにしておくことで
健康にとても大切なんだった。
竹森さん



それは脱脂粉乳やホエイ
パウダーなどの固形分を
補ったヨーグルトが一般
的なのに対し、せいきょう
ヨーグルトは牛乳に乳酸
菌を入れて発酵させた乳
酸発酵で作られています。
だから牛乳のコクそのも
のを生かした本来のヨー
グルトの味が楽しめるん
ですよ。
美濃酪連 武藤さん

うんうん、毎日飽きずに
どれだけでも食べられちゃう！
渡辺さん

私たちが
おすすめします！！



可児店舗クラブ

せいきょうヨーグルトの評価！

コク ☆☆☆☆☆

酸味 ☆

なめらかさ ☆☆☆☆☆

可児店舗クラブの組合員さんと美濃酪連さん

● 座談会レポ ●

美容と健康に良いヨーグルト。可児店舗クラブの組合員さんにせいきょうヨーグルトを食べていただきながら、ご意見やご感想をききました！



製造元の美濃酪農農業協同組合連合会
(以下、美濃酪連) さんにせいきょうヨー
グルトの美味しさの秘密を教えてもら
いました！

POINT

3

せいきょう牛乳100%
せいきょうヨーグルト(加糖)は93%

はぐくみ自慢のせいきょう牛乳を100%(加
糖ヨーグルトは93%)使用。
牛乳に乳酸菌を入れて乳酸発酵させただけの
ベーシックな製法を守り続けています。不要
なものは何も入っていない、シンプルな「ヨー
グルトそのもの」の味です。



「はぐくみ自慢」とは？

「安全性の確保」「環境への配慮」「情報管理」
「マネジメント」などの項目に沿って設定され
た、品質指針と管理基準を満たしていると認
められた商品につけられるマークです。組合
員さんとの交流やさまざまな取組みとあわ
せ、生協独自の評価を行っています。



直売所マスコット「もう太」くんにきく
せいきょうヨーグルト Q&A



Q なぜこんなにも
「とろーり、なめらか」なの？



A 実は、乳酸菌の選定に秘密があるんだ。
せいきょうヨーグルトには、サーモフィ
ラス菌が含まれていて、しっかりとした
硬さやなめらかさをつくっているんだ。
腸内環境を整えるといわれる、ブルガリ
ア菌の働きも高めているんだよ。



せいきょうヨーグルト(加糖) せいきょうプレーンヨーグルト
500g 本体価格175円(税込189円) 企画予定▶毎週

POINT

1

とっても新鮮！

岐阜県内提携酪農家49戸から、最短30分ほ
どで原乳が運び込まれ、約48時間程度で加
工。地元の生産者だからこそできる新鮮さで
す。運送コストも抑えられ、高品質・低価格を実
現しています。



元気な乳牛から、新
鮮で美味しい牛乳を
お届けしています

POINT

2

安心・安全

原料の牛乳は、牛のえさの主飼料となる「とう
もろこし」、「脱脂大豆」は遺伝子組み換えをし
ていない飼料(NON-GMO)を使用。さらに今
年から自給率向上のため、飼料用米を乳牛に与
える取り組みがスタート！



Q ヨーグルトの表面に浮いている
液体は何？



A とっても栄養価の高い「乳清(ホエイ)」
というものなんだ。ヨーグルトといっ
しょに、まぜて食べてね。

クローズアップ
CO-OPの逸品



「私の毎日の朝食アイテム！
濃厚な牛乳の味とほどうい甘さが大好きで、
1日で半分はペロリと食べてしまいます。
幸せな味です！」

岐阜市 みずたまさん



美濃酪連さんにお聞きした せいきょうヨーグルトかんたんレシピ

夏にぴったり、さっぱりヘルシー☆ラッシー【1人分】



せいきょうプレーン
ヨーグルト100ml、
牛乳100ml、蜂蜜大
さじ1、レモン汁(お
好みで)を全部混ぜ
るだけ。

爽やかフルフル♪ヨーグルトムース



簡単！
ブルーベリー
ソース

深めの耐熱容器に冷
凍ブルーベリーと砂
糖を入れ、砂糖が溶
けるまで電子レンジ
で加熱する。

(材料) 直径18cm丸型1個分 牛乳 100cc 砂糖 50g
顆粒ゼラチン 大さじ1と1/2 (水大さじ4でふやかしておく)
プレーンヨーグルト 200ml 生クリーム 200ml
レモン汁 大さじ1と1/2

【作り方】

- ① 牛乳と砂糖を鍋に入れ火にかける。砂糖が煮とけたら火を止め、ゼラチンを入れ完全にとかす。
- ② ①を氷水につけ、混ぜながらとろみがつくまで冷やす。
- ③ 生クリームを6分立てに(泡立て器の先からひも状に落ちる程度)、よくかき混ぜたヨーグルトとレモン汁を合わせる。
- ④ ②と③を混ぜ合わせ、型に流し込み冷蔵庫で冷やし固める。

その他にも、こんな裏ワザ！レシピ

「ヨーグルトを食べ終わった後、まだヨーグルトが
ちょっぴり残っている」そんな時には、容器に100%
オレンジジュースを入れてよく混ぜ、製氷皿に入れて
冷凍庫で固めれば、フローズンヨーグルトのできあがり。
容器もすっきり！

大垣市 すまっこさんのおいしい食べ方

ヨーグルトにドライマンゴーやドライジンジャーな
どを一口大にカットして加え、一晩冷蔵庫に入れてお
くと…翌朝、ドライフルーツがプルプルになっておい
しい～！フルーツグラノーラを混ぜても○。これがない
と私の朝ははじまりません。



品質チェック 風味、外観、硬度、酸度、大腸
菌などが混入していないかなど細かくチェ
ックし出荷します



発酵 43℃～45℃の温度で約5時間発酵さ
せます



金属チェック
重量チェック



箱詰め



充填 ヨーグル
ト液を充填し、ア
ルミフィルムで
密封。カップの外
側に賞味期限を
印字します



殺菌・冷却・植菌 サーージタンクで85℃で15分加熱
殺菌します。タンクごと乳酸菌が一番活発に働く43℃
まで冷却し、乳酸菌を投入します。15分ほど攪拌し、乳
酸菌をよく馴染ませます



原乳の搬入
6～7℃の温
度で原乳が運
ばれてきます



原乳のチェック さまざまな検査
をクリアした原乳だけが受入れを許
されます

せいきょうヨーグルト
ができるまで



安定した商品
をみなさんへお届けするため、
厳重にチェックしています

工場長の
村瀬 太一さん