

5月15日(日)は『ヨーグルトの日』
ヨーグルトで美味しく免疫力をアップ！
いばらきのヨーグルト特集



「ヨーグルトの日」は、ヨーグルトと老化予防に関する研究を1907年に発表したロシアの微生物学者E・メチニコフ博士の“誕生日”にちなみだもの。ヨーグルトは、整腸効果があり、免疫力アップを助ける、まさに健康食品です！今だからこそ、より健康的に過ごすために食生活を見直してみませんか？いずれも生産者のこだわりが込められたヨーグルトばかり。「食べてよし、飲んでよし」のおいしいヨーグルトです。今回は、心も体も喜ばいばらきの美味しいヨーグルト情報をご紹介します。

小美玉市／小美玉ふるさと食品公社

『おみたまヨーグルト クラフト』
▼1000g 753円(税込)



乳製品を作り31年。そんな乳製品のプロ達が生きた新しいヨーグルトを開発！これまでの知識と技術を結集して、低温・長時間発酵によるモチモチ・なめらかなパウチタイプのヨーグルトが誕生しました。新しい美味しさを追求したこのヨーグルトは「空のえき そらら」他、県内の一部店舗限定販売です。
※6月初旬ごろ販売開始

『梅&ヨーグルト』
▼100g 154円(税込)
※購入場所により異なります。



ビタミンEやカリウムが豊富な「国産梅の甘煮」をまるごと1個贅沢に使用したヨーグルト。ヨーグルトのなめらかなコクと甘さに、梅のうま味を加えたことで、食べやすいヨーグルトができました。

『からだ想いヨーグルト』
▼85g 151円(税込)
※購入場所により異なります。



茨城県内で開発され、『老化抑制』の効果が期待されている「乳酸菌H61株(※)入りヨーグルト！アンチエイジング他様々な効果も期待され、味にもこだわっているヨーグルトです♪

※乳酸菌H61株とは、つくば市の農業・食品産業技術総合研究機構が発見し、特許を取得した乳酸菌です。日本で唯一抗酸化作用や免疫を活性化させるなどのアンチエイジング(抗加齢)効果が期待されています。

会えたらラッキー！？本格的音楽バンド「オミタマヨーグルト」



小美玉市にある「小美玉ふるさと食品公社」では、働く人々の乳製品にかける情熱が一味違います！なんと、乳製品の魅力をより多くの人に知ってもらいたいという想いから「オミタマヨーグルト」というバンドを結成！牛の被り物を被った同社のスタッフ達がバンドやラップで乳製品の魅力をアピールしています。「空のえき そらら」で行われるイベント時には子供からも大人気！彼らの今後の活動にも目が離せません♪

YouTube : https://www.youtube.com/channel/UCwYYshhyUKQu5o8sS_Dj8Lw

■小美玉ふるさと食品公社 〒311-3413 茨城県小美玉市山野1628-42 (空のえき そらら内)

TEL : 0299-56-6991 <https://www.omitamayogurt.jp>

【オンラインショップ】https://www.omitamayogurt.jp/furusato_shopping

■本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご連絡ください。

茨城県広報事務局 (フロンティアインターショナル内) 担当：馬場(070-2197-8954)、田端(070-4517-0589)、東山

TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

(リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)



『ヨーグルト(プレーン・微糖)』

400g プレーン500円・微糖510円(税込)

石岡鈴木牧場のこだわりは「土づくり」です。牛も人間と同様で「健康は食生活が基本」と考え、化学肥料を一切使わず、美味しい飼料を毎日食べ、元気にいきいきと過ごしています。牛たちのことを第一に考え、愛情たっぷりに育てた牛乳はととて甘くて濃く、臭みもないうえに後味がすっきり!

そんな牛乳から作られた乳製品は味もピカイチ!さらとした滑らかな舌触りのヨーグルトは、ほのかな酸味と濃厚な牛乳のコクを楽しめます。

サスティナブルな社会を目指す取組に賛同する同牧場では、環境にも配慮し、ヨーグルトや牛乳で使用した瓶を回収し再利用しています。再利用する取組は前例がないため、様々な課題がありましたが、再利用のシステムを確立し、今日では多くの方々から瓶を持って来店しています。

また、昨年から、チーズを製造する際に作られる「ホエイ(乳清)(※)」の活用について、近隣の有機農家と連携をし、鶏のエサに混ぜて活用する取組を開始。小規模工房では廃棄物として処分されてしまう副産物の活用に成功しました。生乳から作られた栄養たっぷりのホエイは鶏の健康や卵の品質向上などに繋がっています。

■石岡鈴木牧場

〒315-0009 茨城県石岡市大砂10383-1

TEL : 0299-23-1730(FAX兼用)

<https://www.facebook.com/ishiokasuzukifarm>

【オンラインショップ】<https://form.run/@ishiokasuzukifarm>

※ホエイ：チーズなどを製造する際にできる、ミネラル等が含まれており、栄養が高い液体です。チーズを製造する際は約87%ほどがホエイになります。(残り約13%がチーズ(個体)になる)

神栖市/鹿島セントラルホテル



『ホテルメイドヨーグルト』

120ml×5個 1,080円(税込)

開業して今年50年を迎える鹿島セントラルホテル。ホテル直営のレストランで提供されていたこのヨーグルトは、昭和59年からホテルメイド製品のひとつ

としてホテル内のショップでも販売を開始しました。発売以来、ショップを代表する人気商品です。ホテルで使用している厳選された材料を使い、パティシエが試行錯誤して誕生したこの商品。酸味が少なく、口どけの良いまろやかな味わいのヨーグルトに、自家製の特製シロップがヨーグルトの美味しさを引き立たせます。

このヨーグルト目当てで買いに来るお客様も多いとか。お客様だけでなく、ホテル従業員からも長く愛され続けるこの味は、ホテル内にある「ショップアイリス」の他、直営レストラン・ティーラウンジでもお楽しみ頂けます。

■ショップアイリス(鹿島セントラルホテル内1階)

〒314-0144 茨城県神栖市大野原4-7-11

TEL:0299-95-5544

<https://www.ekch.jp/facilities/iris/>

取手市/田中酒造店



君萬代 生ヨーグルトのお酒

『はごろも』

500ml 1,573円(税込)

創業1655年の老舗蔵元が県内でも大人気な「ミルク工房もりや」とタッグを組んで生まれたヨーグルトのお酒です。こだわったのは「ヨーグルト本来の美味しさを大切にすること。こだわりの牛乳から20時間以上かけてゆっくり発酵させたヨーグルト菌と自慢の日本酒が織り成すハーモニーは、一度飲んだらやみつきになる美味しさ!製造時に熱処理を行わず、フレッシュな味を追求するため、同品は完全受注生産というこだわりです!アルコール度数は3%と控えめなので、お酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。香料や安定剤を一切使わない、珍しいヨーグルトのお酒をぜひご賞味下さい。

■株式会社田中酒造店

〒302-0004 茨城県取手市取手2-13-35

TEL : 0297-72-0011

<http://www.kimibandai.sake-ten.jp/>

【オンラインショップ】<https://kimibandai.theshop.jp/>

おいしいヨーグルトのプライド対決! ? ヨーグルトダービー



▼選手とコラボしたヨーグルト 200円(税込)

※画像はイメージです。



5月21日(土)にケーズデンキスタジアム水戸(水戸市)で行われる「Jリーグ」水戸ホーリーホックVSいわてグルージャ盛岡戦を「ヨーグルトダービー」と題して開催します!水戸ホーリーホック・ホームタウン推進協議会は、5月21日を水戸ホーリーホックのホームタウンの1つである「小美玉市の日」と決めました。小美玉市は県内一酪農が盛んな町であり、岩手県とは全国ヨーグルトサミットの開催地であるという共通点から、ヨーグルトに関する様々な企画を実施します。酪農が盛んな地域がお届けする様々なヨーグルトを、ぜひ食べ比べてみてはいかがでしょうか。

Jリーグ 水戸ホーリーホックVSいわてグルージャ盛岡戦「ヨーグルトダービー」

【日時】5月21日(土)キックオフ16時 ※場外イベント(ヨーグルト販売等)12時~

【イベント概要】

- ・小美玉市の大使を務める選手をデザインした限定パッケージのヨーグルトを販売
- ・今年1月に第三回ヨーグルトサミットが開催された岩手県内のヨーグルトを限定販売
- ・ヨーグルト購入者には限定ステッカーのプレゼント など