

3月は生乳ロスの危機！ 乳質日本一を誇る鳥取県の「白バラ牛乳」を 贅沢に使用したグルメフェアを3月1日（金）より開催 ～自宅で再現できるレシピも公開～

鳥取県では、春先にかけて牛乳の原料である「生乳」の消費が減少するタイミングで、1杯でも多くの牛乳を飲んでいただくことで改めてそのおいしさを知ってもらい消費につなげることを目的とした「鳥取白バラ牛乳グルメフェア」を2024年3月1日（金）～14日（木）にアンテナショップにて開催します。



■ メインからデザートまで、全メニューに白バラ牛乳を使用！美味しく消費を応援

東京・新橋にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」2階のレストラン「ももてなし家」では、鳥取県の特産品を使用したメニューを提供しています。

今回、需要が低くなる白バラ牛乳を贅沢に使用した“生乳ロス削減”のグルメフェアを開催。つなぎとソースに白バラ牛乳を使用した優しい味わいが特徴のハンバーグや、今が旬の鳥取県産のいちご「とっておき」とのマリアージュを楽しめるコッペパンなど、計6品が登場します。フードメニューはミルク料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーターの小山浩子さんが開発。また、白バラ牛乳のおいしさを活かしたメニューの一部はレシピを公開します。「ももてなし家」で味わったメニューを自宅で再現してみてください。

期間限定の白バラ牛乳メニュー



■ 「鳥取白バラ牛乳グルメフェア」概要

開催期間：2024年3月1日（金）～14日（木）

開催場所：鳥取県アンテナショップ2階 ビストロ・カフェ「ももてなし家」

内 容：THE・白バラ ミルクリゾット（¥1,300）、ミルクを飲んだ白バラハンバーグ～白くないミルクトマトソース仕上げ（¥1,500）、THE・白バラ（¥900）、苺をトッピングした～とろける大山ミルククリームコッペパン～（¥1,100）、大山白バラ牛乳のカフェオレ（アイス・ホット 各¥500）、大山白バラ牛乳（アイス・ホット 各¥400）

※期間中、1日先着50名様限定でももてなし家でお食事をされた方に「白バラ牛乳 200ml」をプレゼント！

※メニューは全て数量限定になります。

■ 一部メニューのレシピを公開！お気に入りの味を自宅で再現

<トロトロのクリームを味わうワンハンドスイーツ>

苺をトッピングした〜とろける大山ミルククリームコッペパン〜



<材料（作りやすい分量・各4本分）>

グラニュー糖	：大さじ2（24g）
片栗粉	：大さじ2（20g）
白バラ牛乳	：300ml
はちみつ	：小さじ1（7g）
ホワイトチョコレート	：30g
ミルクチョコレート	：30g
コッペパン	：8本
大山バター	：24g
いちご	：12粒

【下準備】

- ・チョコは手で細かく折っておく。
- ・バターは約3gのスティック8本に切って冷やしておく。
- ・パンは購入したらすぐに冷凍庫で冷凍しておく。
- ・いちごは縦半分にする。

【工程】

- ①フッ素樹脂加工のフライパンにグラニュー糖と片栗粉を加えよく混ぜ、牛乳を少しずつ混ぜて片栗粉をしっかり溶く。はちみつを加える。
- ②底を混ぜながら中火で加熱。底からポコポコと沸騰して粘りがでるまでしっかり加熱。

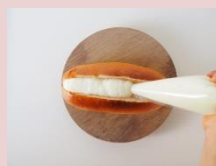
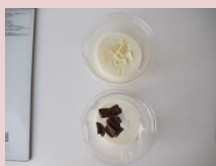
※5分程度を目安に加熱する。（シリコン製の泡だて器がおすすめ。）

※レシピの倍量以上作る場合、焦げやすくなるためヘラで底をよく混ぜる。

- ③フライパンから150g（※半量）をボールに取り分け、ホワイトチョコレートを加えて滑らかになるまで混ぜる。残りにミルクチョコレートを加え混ぜる。60度でミルクチョコを混ぜ、55度以下になったタイミングでホワイトチョコを加え混ぜる。それぞれ絞り袋に入れる。氷水に入れて冷やす。※絞り袋は使い捨てのもので可。冷蔵庫で保管。
- ④コッペパンを凍ったままトースターで4〜5分焼く。パン切り包丁で中央に切り込みを入れ、バターを1本入れる。クリームを1本に約45gを目安に絞る。
- ⑤切り口を上にして苺を並べる。

【コメント】

抹茶のチョコレートを混ぜれば緑色のチョコクリームに。甘納豆を散らすのもおすすめです。また、レーズン入りのコッペパンに変更してもおいしく召し上がれます。



<一皿で1日必要量の半分以上のカルシウムと約15gものたんぱく質がとれる>

THE・白バラ ミルクリゾット



<材料（1人分）>

白バラ牛乳	：150ml	
チキンコンソメ	：1個弱(4g)	※顆粒コンソメや顆粒鶏ガラスープの素でも可
िकासみソース	：大さじ1/2（7.5g）	
胚芽押麦ごはん	：200g	
スライスチーズ	：2枚	
パセリ	：少量	

【下準備】

- ・米1.5合(225g)、胚芽押麦0.5合(50g)の割合で押麦ごはんを炊いておく。（※炊きあがり量：約640g）
- ・チーズを2枚合わせ、牛型で抜いておく。残りは大きめに刻んでおく。

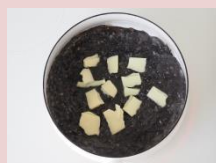
【工程】

- ①フライパンに牛乳、コンソメ、ソースを合わせ、沸々したらごはんを加える。
- ②中火で時々底を混ぜながらごはんは牛乳を含ませる。
- ③火を止め、大きめにちぎったチーズをさっと混ぜる。
- ④お皿にリゾットを盛り、パセリを散らし、中央に牛チーズを飾る。

【コメント】

- ・水を一切使わない白バラ牛乳仕込みのリゾットであり、家庭で再現しやすい点もポイント。
- ・一皿で、日本人が唯一全世代で足りていないカルシウムが1日必要量の半分以上摂取可能。また、たんぱく質量も約15gと豊富です。
- ・お米の1/4に胚芽押麦を加えることで食物繊維を補完するほか、牛乳がプラスされることで、急激な糖吸収を抑制します。
- ・牛乳はさまざまな味とも相性が良いため、日替わりで色を変えるアレンジも可。

例：白（バターと黒こしょう）、黒（イカ墨）、赤（ケチャップ又はトマトペースト）、黄色（かぼちゃパウダー）、緑（ほうれん草パウダー）



■ レシピの開発者であるミルク料理家・小山浩子さんのコメント

友人、知人にも熱狂的なファンの多い白バラ牛乳。100%鳥取県産ですが、都内ではアンテナショップ以外で買えるお店もあり、パッケージが可愛らしいため遠くからでも「あっ、白バラ牛乳だ」ってすぐわかります。

味の印象はすっきりと透明感のあるおいしさ。お料理やお菓子作りに使った際、甘みとコクを残しつつ牛乳として主張しすぎないところも気に入っています。

THE・白バラは、最低限の甘みをつけることで白バラ牛乳そのものを味わう“食べる白バラ牛乳”です。バラ型を使用し、さらにバラの香りをつけて遊び心も演出しました。

コッペパンは酪農家さんへのリスペクトを込めた逸品。酪農家さんから教わった牛乳のおやつであるミルク餅。ここにハチミツ、チョコレートを加えてとろける食感のクリームをオリジナルで開発しました。素朴さのあるコッペパンに絞り出して、大山バター、いちごと一緒に食べるスイーツを考えてみました。

ミルクリゾットは具を入れなかったことが一番のこだわりです。なぜなら白バラ牛乳のおいしさをストレートに感じて欲しかったから。最低限の食材で最大の美味しさが引き出せたのも、白バラ牛乳あってのことです。

今回、ハンバーグにはつなぎに加える卵の代わりに白バラ牛乳を使用。食物繊維の補完にパン粉ではなくオートミールを加え栄養価をアップさせました。白くないソースにもしっかり白バラ牛乳が入っており、白さが出ないギリギリまで加えた結果、味の面でとてもいいお仕事してくれています。

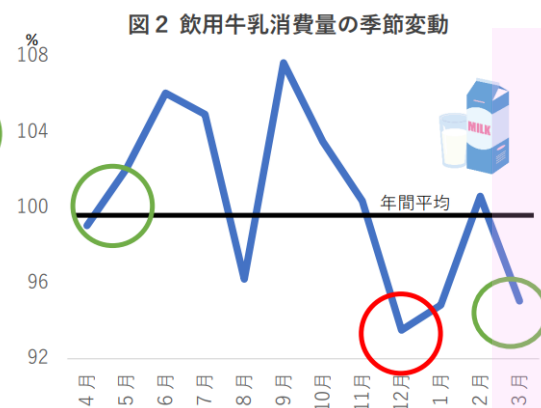
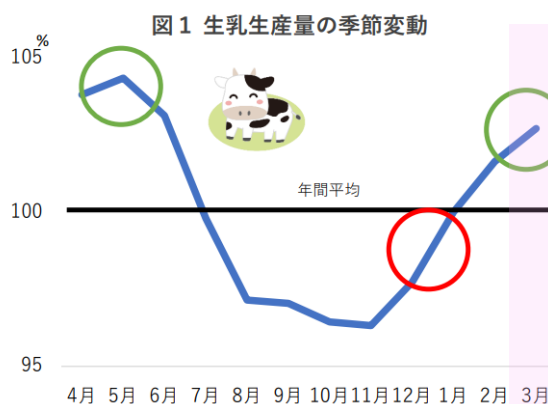
現在、酪農家さんを取りまく環境は厳しいと伺っています。円安による餌の高騰、エネルギー費の高騰、物価高。そのことを思うと、現在の価格で購入させていただけること、本当に有難いと思います。今後もしっかり、牛乳の魅力を伝えていきたいと思っています。

小山浩子（ミルク料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター）

大手食品メーカー勤務を経て2003年フリーに。全国での講演活動、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHKをはじめ健康番組出演等幅広く活動。料理家としてのキャリアは30年以上。これまで指導した生徒は7万人以上に及ぶ。著作も多数あり、「目からウロコのおいしい減塩「乳和食」」（主婦の友社）で2014年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位、『はじめよう乳和食』日本実業出版で2019年ミルク＆チーズ部門世界第2位を受賞。栄養と作りやすさに配慮したオリジナルミルクレシピにファンも多い。メディアで話題の乳和食の開発者でもある。



■ 供給量と需要がアンバランスに！春先に起こる生乳ロスのしくみ



出典：農林水産省Webサイト(https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/attach/pdf/gyunyu_smile-13.pdf)
牛乳乳製品統計を基に牛乳製品課作成

乳牛から絞られる牛乳は1年を通して生産されています。とくに春先は牛にとって快適な気温であり、生乳の生産が好調になるタイミング。(※図1) しかしながら春先はまだ気温が低く、牛乳や乳飲料、アイスクリームなどの消費量は1年の中でも少なくなります。さらに、3月～4月は春休み期間であり、全国的に学校給食が休止してしまうことから、結果的に需要は例年低調となっています。(※図2)

そのため、1年の中で供給の多い時期と低需要期がぶつかってしまう春先は、生乳が最も余りやすい季節となっています。

鳥取県では、牛乳のおいしさを伝えながら牛乳消費減による牛乳ロスをくい止めたいという想いで、2022年に岡山県と合同でアンテナショップにて「鳥取&岡山 牛乳飲みくらべキャンペーン」と題した試飲イベントを開催するなど、この時期の牛乳の消費を促進しています。

■ 日本一の高品質を誇る！鳥取県のソウルドリンク「白バラ牛乳」

都内では、アンテナショップや一部セレクト商品の並ぶスーパーでしか手に入らない「白バラ牛乳」は鳥取県産の良質な生乳を100%使用し、優しい甘さとコクがありつつも、スッキリとした後味が特徴です。鳥取県内では一般的に店頭に並び、学校給食でも提供されています。

近年“高品質ミルク”として話題であり、その理由として、牛群の改良や収益性の向上を図り、健康な牛管理に役立てるため牛（個体）の誕生から除籍までの生涯の血統と繁殖、産

乳記録、成分等のデータをとる「牛群検定受験率（検定農家比率・検定牛比率）」が21年連続全国1位（令和4年度実績）であること、牛乳の甘みや旨味などに影響し、少なさがおいしさの決め手とされる体細胞の少なさが日本一（牛乳1mLあたり）であることといった品質、管理体制の高さが挙げられます。

牛乳はコップ1杯（200ml）で、約230mgものカルシウムがとれるほか、**必須アミノ酸のバランスがよいタンパク質やビタミンA、ビタミンB群、ビタミンD、ビタミンE**なども含まれています。子どもは成長、大人は生活習慣病予防と、目的は違えど幅広い世代において効果的な飲み物となっています。毎日の1杯に“高品質ミルク”である白バラ牛乳を選ぶことにより、より健康的な生活を心掛けることができます。



■ アンテナショップ概要：とっとり・おかやま新橋館



住 所：東京都港区新橋一丁目11-7 新橋センタープレイス

電話番号：1階ショップ 03-6280-6474

2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」 03-6280-6475

営業時間：1階 10:00～21:00

2階 11:00～21:00 (L.O. 20:00)

※営業時間に変更となる場合があります。最新情報は公式HPをご確認ください。

公式HP：<https://www.torioka.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

鳥取県広報事務局（KMC group内 担当：道中・関口・福永）

TEL：03-6261-7413

FAX：03-6701-7543

E-Mail: info@kmcpr.co.jp