

MOMO TIMES

木次乳業の旬の情報を届けします。



お花見ピクニックへ行こう!

河川敷を中心にあちらこちらで咲く、雲南市の桜。コロナ禍の今年は桜の下にシートを広げ、身内だけのお花見ピクニックはいかがですか?シートや食器、調理器具だけを持ち、食材は現地調達。パンにジャムを塗ったり具材を挟んだりしながらその土地のものを食すのも、ピクニックの楽しみ方の1つです。

雲南市に着いたら、まずはパン屋さんへGO!そこからピクニックが始まりますよ。



木次乳業製品は雲南市内の店舗で購入できます。
【マルシェリーズ、みしまや雲南三刀屋店、グッディー木次店、Aコープ木次・加茂・大東店、道の駅さくらの里きすき、道の駅おろちの里、道の駅たたらば壱番地、ワイナリー奥出雲葡萄園 など】

杜のパン屋

雲南市木次町寺領2954-2(食の杜内)

Open:10:00~16:30(売り切れ次第閉店)

定休日:月・火曜日

お問合せは、杜のパン屋

TEL.0854-42-3656

@morinopanya



低温・長時間発酵の
フランスパン。皮がパ
リッとして小麦の良
い香りがします。

レトロバゲット
1本 210円
(税込)

ビストロオーブ

木曜日はテイクアウト食パンの日

(要予約、木曜日12:00以降のお渡し)

加茂町加茂中1300-1 (加茂中駅近く)

お問合せは、ビストロ オーブ

TEL.0854-47-7459 ご予約は→

@bistrot.aube



長時間発酵後低温で
焼成するため、皮は
柔らかく中身はもち
もちのリッチな食感。

食パン
15斤 850円
1斤 650円
(税込)

薪窯パンアルメ

<https://allume88.com/>

雲南市木次町寺領1036-1(弊社近く)

Open:11:00 ~ 16:00

定休日:火・水・木・金曜日

@薪窯パン アルメ

allume8888



奥行きのある風味
やもっちりとした食
感、軽やかな酸味が
特徴。

カンパーニュ
1本 756円
½本 378円
(税込)

「泊まれる博物館」として知られる奥出雲多根自然博物館は、『メガネの三城』創業者・多根良尾氏の出生地に建てられた博物館です。2代目・多根裕詞氏の化石コレクションをベースに、化石や恐竜などが展示されています。その博物館内にある奥出雲パスタレストラン『Trattoria Okuizumo Tanemuseum』は、今年1月にオープン1周年を迎えられました。支配人の名和 亨さんと、料理長の藤田 恒史さんにお話を伺いました。



藤田 恒史 料理長 名和 亨 支配人

「奥出雲の素晴らしい食材を、イタリア料理に」

『Trattoria Okuizumo Tanemuseum』では、弊社の乳製品をお使いくださっています。

パスタレストランをオープンした理由

名和支配人、「奥出雲多根自然博物館」は約35年前に開館したミュージアムです。6階にあるレストランでは開館当初、一般のお客様向けにランチ営業をしていましたが、約15年ほど前からはご宿泊のお客様向けのレストランとしてのみ営業している状態でした。

一昨年の夏、前料理長の突然の退職に伴い、次の料理長が決まるまでの短期契約の料理長を募集したところ、藤田さんから応募がありました。藤田さんにお会いして話を聞いてみると、イタリアで料理の修行をして日本に帰ってきたばかりとのことで、実際に料理をしてもらうと腕も確かで人柄もよく、自分の料理でお客様を喜ばせたい気持ちを強く持った人だと感じました。そこで、このレストランで一般のお客様向けのパスタランチ営業をやらないかとお誘いしたところ快諾していただいたので、昨年1月、奥出雲パスタレストラン『Trattoria Okuizumo Tanemuseum』をオープンしました。



奥出雲で獲れた猪を使ったジビエ『猪のミートソーススパゲッティー』。猪肉のコクを活かしながら臭みのない食べやすいソースに仕上げてあります。

このレストランのコンセプトは『地域の皆様に愛される、ちょっと洒落たイタリア料理』。奥出雲は仁多米や野菜、山菜や茸、蕎麦や乳製品、ジビエなど、優れた食材の宝庫で、料理長の本場仕込みの感性と奥出雲の食材が融合した、奥出雲らしいメニューを提供しています。

シェフの手作りデザートも大変好評で、4月からカフェタイムを設けよう計画しています

☆『Trattoria Okuizumo Tanemuseum』のカフェ営業についての情報は、奥出雲多根自然博物館のホームページ、SNS、お電話にてご確認ください。

地元食材を使ったイタリア料理

藤田恒史長「私は福岡県出身で、大学進学を機に大阪で一人暮らしを始めました。一人暮らしを始めてみると自分のために作る料理が楽しくて、大学では物理を学んでいましたが、自分が楽しいと思うことを職業にしたいと考えるようになりました。大学を卒業すると大阪のイタリア料理店で働き始めました。その店で8年ほど働き、本場のイタリア料理を勉強するためにイタリアへ渡りました。帰国してすぐにこの施設の募集を知り、応募しました。

当初、1ヵ月間の短期契約で来ましたが、支配人から『ここで地元食材を活かしたパスタレストランをやってみないか』とお話をいただき、『挑戦してみたい!!』と思いました。

今、山菜がおいしい季節を迎えていますが、私は奥出雲へ来るまで山菜の名前をほとんど知りませんでした。蕗の薹もこちらへ来て初めて食べました。その初めて食べた蕗の薹をイタリア料理にしてくれと言われた時はどう調理しようかと考えましたが、今では山菜採りの達人から次々届く“未知の山菜”を、ペペロンチーノやジェノベーゼなどいろいろなアレンジで調理することを楽しめています。蕗の薹のほろ苦さが早春を感じさせることができます。このレストランで仕事をすることが自身の勉強にも繋がっていると感じます。今後は、イタリアで学んだ煮込み料理なども、奥出雲の豊かな食材を活用しながら提供していくたらと思っています」



「今後はカフェタイムのスイーツも充実させたい」と、藤田料理長は話していました。

木次乳業の乳製品をお使いくださる理由

名和支配人、「当館のレストランは主に和食を提供するレストランだったのですが、料理に乳製品を使うことはほとんどなかったと思います。しかし、スポーツ団体様の朝食に木次パスチャライズ牛乳をお出ししていましたので木次牛乳の品質は信頼しており、イタリアンレストランをオープンするときには、何の迷いもなく木次牛乳を使うようになりました。

料理長の藤田も木次乳業製品を高く評価し、牛乳だけでなく、チーズやアイス、卵も木次乳業のものを使っています。

プロボローネチーズを使ったメニュー『奥出雲産そば粉のニヨッキ』は、素朴であつさりしたそば粉のニヨッキに、プロボローネチーズの濃厚なソースをからめて召し上がっていただけます。ぜひ一度、召し上がってみてください」



■ランチセット(・サラダ・スープ・デザート・ドリンク付き)…1,650円(税込)
■ランチコース(2日前までの要予約)…3,080円(税込)より

Trattoria Okuizumo Tanemuseum

島根県仁多郡奥出雲町佐白236-1 奥出雲多根自然博物館6F TEL.0854-54-0003

営業時間/11:00~14:00(L.O13:30) 営業日/土・日・祝日(都合により不定休)

<http://tanemuseum.jp>

@tanemuseum @tanemuseum @tanemuseum_phal



① 道の駅 さくらの里きすき

雲南市木次町大字山方1134-31

TEL.0854-40-0540

Open[桜フェア会場]:9:00~18:00

Yショッピング、産直市、レストランもあります。地元のおいしい店が
出店!!

うんなん桜フェア「SAKURA屋」開催中

花見シーズンの期間限定で、市内の桜商品が一堂に会しています。4月下旬まで開催されています。



弊社製品も充実しています。パスチャライズ牛乳を使ったソフトクリーム(税込400円)もありますよ♪道の駅内『Yショッピング』で販売中。



4/2日土・3日日

② フードシャトル

雲南市大東町南村369-1

TEL.0854-43-3613

細田漬物店、おかいち(米粉たこ焼き)と同時出店

2種類の木次チーズを使ったハンバーガー

UNNANお花見サルサバーガー 700円(税込)

イベントで、その場で焼いたポークバーベキューが大人気の『フードシャトル』が、ハンバーガーを作りました!!その場で焼いた、モツツアレラチーズ入り自家製ハンバーグの上にプロボローネチーズを乗せ、ガスバーナーで炙り、野菜と共にパンズではさみます。

2種類の木次チーズを使った、チーズのびのびハンバーグのコク



と、デミグラスソース&梅ピリサルサマヨネーズのハーモニーを楽しんで!雲南の幸満載のハンバーガー、アツアツを召し上がれ♪

イベントには、その場で焼いたポークバーベキュー(島根県産豚肩ロース)、トルネードステーキ(島根和牛)などもありますよ。

桜の名所のイベント & グルメ

『斐伊川堤防桜並木』(『日本さくら名所100選』認定)など雲南市にある桜の名所では、3月末頃から桜の花が見頃を迎えます。コロナ禍により『雲南市桜まつり』のメインイベントは行なわれませんが、美しく咲き誇る桜を見にいらっしゃいませんか。桜についてのお問合せは、雲南市観光協会へ

TEL(0854)42-9770HP <https://www.unnan-kankou.jp/>

お花見スポット周辺にある、弊社乳製品をお使いくださっているお店をご紹介します。

③ ワイナリー奥出雲葡萄園 庭カフェ

<https://okuizumo.com>

雲南市木次町寺領2273-1

TEL.0854-42-2911 Open10:00~16:30 定休日/火曜日

✉ @okuizumovineyard ☎ @okuizumowine



木次パスチャライズ牛乳を使ったパンケーキ

スキレットパンケーキ・桜いちご 750円(税込)

ワイナリー奥出雲葡萄園・庭カフェ定番の『スキレットパンケーキ』の春の新メニュー。『スキレットパンケーキ』は、木次パスチャライズ牛乳を使った生地をスキレットに流し込みオーブンで焼き上げ、弊社アイスクリーム『VANAGA(バニラ)』をトッピングした、シュークリーム生地のような食感のパンケーキです。新作の『桜いちご』は、そのパンケーキに旬のいちごと練乳、木次産の桜の塩漬けをトッピングした、春を感じるスイーツです。桜が咲く季節限定です。



他にも、弊社製品を使ったメニューがいっぱい♪葡萄畑の美しい景色と共に楽しめます♪

④ 横町café



横町café

雲南市三刀屋町三刀屋1045-3

TEL.050-1479-2314

Open11:00~18:00(Lo17:30)

土・日曜日・祝日のみの営業

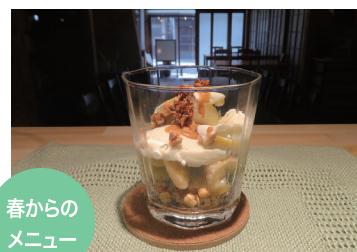
http://blog.livedoor.jp/yokomachicafe_unn/ ☎ @yokomachicafeunn

スーパークリエイティブアイスクリーム VANAGAを使ったパフェ

横町サンデー

440円(税込)

東京・大阪などで活動していたグラフィックデザイナー&プランナーのご夫婦が、雲南市にターンしてオープンした隠れ家的な古民家Cafe。ジャズが流れる店内で本を読みながら、神楽坂から取り寄せたこだわりのコーヒーを飲んだりスイーツを食べたり、ゆっくり寛げます。こだわりのコーヒーで作ったゼリーをベースに、ナツツのシリアルとバナナ、VANAGA(バニラ)を乗せた『横町サンデー』は、後味爽やかなアイスと少し苦味のあるコーヒーゼリーのハーモニーが絶妙。いろいろな食感も楽しめます♪



春からの
メニュー

季節ごとにかかる手作りケーキが楽しめます。(380円)
ホールでの購入も可。(要予約)

お好みのチーズをたっぷりのせて、熱々を！グラタン・ドフィノワ

材料も作り方もシンプルなのに、とっても美味しいじゃがいものグラタン♪

ベシャメルソース(ホワイトソース)を使わず、じゃがいもを牛乳で煮て作ります。

材料(2人分)

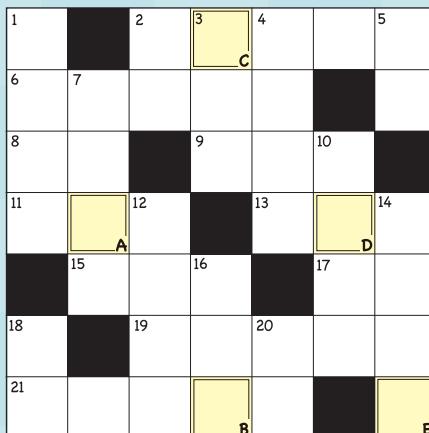
- チーズ(イズモ・ラ・ルージュ、プロボローネチーズなど)…50g
- じゃがいも…2～3個
- 木次パスクチャライズ牛乳…100cc程度
- 塩・こしょう…適量
- ナツメグ…適量

作り方

- ①じゃがいもの皮をむき、7mmの厚さに輪切りにして鍋に入れ、じゃがいもが隠れる程度に牛乳を加えて弱火で煮る。
★じゃがいもは水に晒さない。★牛乳の量はじゃがいもの量に合わせて調整を。
- ②①のじゃがいもが柔らかくなったら火を止め、塩・こしょう、ナツメグで味を整える。
★沸騰すると牛乳中の成分が凝固してしまうので、弱火で加熱を。
- ③②を耐熱容器に入れて、刻んだお好みのチーズをたっぷりのせ、オーブントースターもしくは200℃のオーブンで焼き色がつくまで焼く。(15分～20分)



スーパー・プレミアム『バナガ』が当たるクロスワードパズル



タテのカギ

- ① “村”を英語で言うと?
- ② 「Rがつく月以外は○○○を食べるな」と言われている。貝の名前。
- ③ いつも自分のそばに置いておく大切な言葉、「○○○○の銘」。
- ④ 「GAFA」は、○○○○、アップル、フェイスブック、アマゾンの4社の頭文字をとってつくられた言葉。
- ⑤ 騙されないように用心することを表す、「○○○つば」。
- ⑥ 坂本九の楽曲『上を向いて歩こう』は、アメリカでは何というタイトルだった?
- ⑦ 子育てに積極的に関与する男性のこと。
- ⑧ 1997年に大流行したスイーツ、“ベルギー○○○○○”。
- ⑨ 急いで逃げる様子を表す「○○○○サッサ」。
- ⑩ 「タケコブター」「どこでもドア」は、『○○○○もん』のひみつ道具。
- ⑪ 中国の史書に「倭國の女王」と称された人物、『○○○こ』。
- ⑫ 兄弟、姉妹の娘は、私から見ると何にあたる?



ヨコのカギ

- ③ ストローと一緒に紙で簡単に作れる、息を吹きかけるとクルクル回るもの。
- ④ 消防官から選出される、災害現場などで救出活動を行なう、○○○○○○隊。
- ⑤ 宝塚歌劇団は「花組」「雪組」「星組」「宙組」と、何組がある?
- ⑥ 「鰐」、何と読む?
- ⑦ 1万数千の島々からなる群島国家、インドネシア。首都ジャカルタがあるのは、何島?
- ⑧ 照度の国際単位“lx”、何と読む?
- ⑨ ♪右のポッケにや夢がある 左のポッケにや チュウインガム～美空ひばりの『東京○○○』。
- ⑩ 温泉に含まれている保湿成分のひとつ、「○○ケイ酸」。
- ⑪ スペインのアンダルシア地方が、この民俗芸能の発祥の地。
- ⑫ 40歳から60歳ぐらいまでを指す、“○○○○○ジ”。

ハガキにクイズの答えと、お名前・ご住所・お電話番号を記入し、
〒699-1323 島根県雲南市木次町東日登228-2

木次乳業 モーモータイムズ No.4係 宛に送ってください。

※応募の〆切は2022年5月15日です。(当日消印有効)

※正解者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※せっかく当選されても、お電話番号の記入がないと賞品をお送りすることができません。

お電話番号のご記入をお忘れないよう、お願いいいたします。

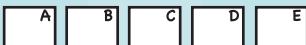
- ご応募いただいた個人情報は、厳重に管理します。
- ご応募いただいたハガキに添えてくださったお言葉、ご意見などをモーモータイムズに掲載させていただくことがあります。(掲載の可否を伺うため、弊社からご連絡させていただくことがあります。予めご了承ください)

2022-No.2の答えは

A **フ** B **ク** C **ハ** D **ウ** E **チ** でした。

当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
たくさんのご応募ありがとうございました。

クイズのこたえ



マスにカタカナを入れて言葉を作ってください。

バナガ (120ml×5個入り)

- ブルーベリー×1
- ピターチョコ×1
- バニラ×1
- いちご×1 ●抹茶あずき×1



正解者の中から抽選で3名様に
プレゼント！

