牛から絞った 生乳にこだわり 自然の恩恵をすべての人に届けたい

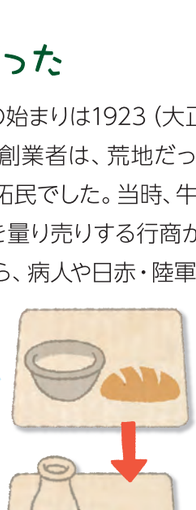
とってもおいしいネ!!

牛乳、飲んでいますか？ 牛乳は骨や歯をつくるカルシウム補給います。『毎日食べたいプレーンヨーグルト』でおなじみの株式会社企業です。そこにはどんな物語があるのでしょうか。

創業大正12年の株式会社いかるが牛乳 そのルーツは大阪・桃谷の牧場だった

奈良の地名『斑鳩』ではなく、苗字が『鵤』さん。その始まりは1923（大正12）年、大阪・JR桃谷駅東側商店街付近で開いた「鵤牧場」。創業者は、荒地だった桃谷に淡路島から入植し、西部劇のカウボーイを地で行く開拓民でした。当時、牛乳はまだ珍しく、一般家庭に冷蔵庫などありません。搾った乳を量り売りする行商からのスタートです。やがて“命をつなぐ栄養剤を”という使命から、病人や日赤・陸軍病院に低温殺菌牛乳（ビン）を毎日、届けるようになります。

食糧難の戦後、アメリカから届いた脱脂粉乳（ララ物資）を使って再開された学校給食。牛乳屋さんは粉乳の配給を担い、パン屋さんはコッペパンを焼く…。この頃から子ども達の成長を支える事業がはじまり、現在は大阪市内の学校を中心に1日あたり16万本もの牛乳を届けています。



みんなが健康な毎日を過ごせるように…

いかるが牛乳は「健康への使命感・開拓魂・初心忘れず」を方針に事業を拡大。独自技術で生乳から直接リンを除去した透析患者向けの『低リン乳』の開発や食育活動にも力を入れます。

2012年から地域生協との取り引きがスタート。誰もが健康な毎日を過ごせるように、乳業メーカーとして地域に根ざした活動を続けています。

大阪市住之江区にある『いかるが牛乳』本社工場／JFS-B規格認証を取得

●フードコーディネーターのおすすめレシピ

ヨーグルトケーキ

水切りヨーグルトとビスケットで作る、冷蔵庫で寝かせたらビスケットがケーキに変身！

材料〈2人前〉
- ビスケット……12枚
- ヨーグルト…1パック（400ml）
- 飾り用フルーツ…… 適量

準備

水切りヨーグルトを作ります。ボウルにザルをのせ、キッチンペーパーを敷き、その上にヨーグルトをのせラップをする。冷蔵庫で一昼夜（約12時間）水切りをする。水切りヨーグルト約200ｇ、水（ホエー）約200ml

作り方
1. 水切りヨーグルトをボウルに入れ、滑らかにする。
2. ビスケットの上に水切りヨーグルトを塗り、ビスケットを重ねる。ビスケット⇒水切りヨーグルト⇒ビスケット⇒水切りヨーグルト…と繰り返しビスケット6枚重ねる
3. 周囲にも水切りヨーグルトを塗り、表面を整える。
4. 冷蔵庫で3～4時間寝かせ、お皿に盛り付け好みのフルーツで飾り付けをする。

〈メモ〉
- ●ヨーグルトから出た水は「ホエー」といってヨーグルトと同じく、乳酸菌、カルシウム、ビタミン、ミネラル、必須アミノ酸、タンパク質などを豊富に含んでいます。捨てずに料理やお菓子作りに使ったり、そのまま飲んでもOK！牛乳やはちみつを混ぜてラッシーも作れます。
- ●ビスケットの種類を変えて、いろんなバリエーションをお楽しみください。

の役割だけでなく、5大栄養素がバランスよくふくまれていかるが牛乳は、大阪生まれの創業100年を越える老舗

子どもの健やかな成長に欠かせない 牛乳＆乳製品をテーマに出前授業

食育活動の一環として、学校での出前授業を実施。給食メニューである牛乳の役割を学び、バターづくり体験などを通じて理解を深めます。

「おいしくて気軽に購入できるヨーグルトが欲しい」という組合員さんの声から生まれたパル・よど開発商品

「毎日食べたいプレーンヨーグルト」
- 淡路島の生乳を30%使用
- 腸まで届く「ビフィズス菌BB-12」入り
- 「酸味が少なくて食べやすい」との声が多く寄せられています

毎日食べることで、日々の健康習慣をサポートします。続けましょう♪
（いかるが牛乳／井上大輔さん）

牧場経営からスタートした『いかるが牛乳』は、新鮮で栄養価のある生乳にこだわっています。牛乳には成長期のお子さんはもちろん、骨の健康が気になる年配者にもうれしい働きが多くあります。そのまま飲んだり、料理に混ぜたりして取り入れましょう。共同開発の自信作『毎日食べたいプレーンヨーグルト』もおすすめです！

6月は「牛乳月間」です！
毎日1杯の健康生活を続けましょう♪