



私たちの手から 未来の子どもたちへ!

産直びん牛乳の
自由注文・新規予約受付を
再開しました!

どんなものを食べたい?おいしい牛乳って?
組合員の理想の牛乳をかたちにした産直びん牛乳は、
2003年11月の誕生以来、生命を育む
食べ物として、子どもから大人まで
みんなに愛されてきました。
これからもたくさん飲んで、
産直びん牛乳を未来の子どもたちへ
つないでいきましょう。



びん牛乳
おいしいね!



産直びん牛乳を使った料理は大好評

ご利用者に出す食事には、産直びん牛乳をよく利用します。フレンチトーストやお好み焼き、ゼリーやバナナジュースなどのおやつにも使います。市販の牛乳とは全然違うおいしさが伝わるのか、とても好評です。



シチューにもたっぷり産直びん牛乳を使います。



(福)グリーンコープ
ふくしセンター那珂川
グループホーム管理者
因幡 真澄さん

組合員の思いが詰まっています

産直びん牛乳は組合員の願いでした。パステライズ殺菌や、母牛の飼料の変更、びん容器への変更と工場の建設など、世代をつなぎながら多くの組合員がかかわり、一つひとつ実現してきました。産直びん牛乳の工場が稼働した時は「願えば叶うんだ。それがグリーンコープなんだ!」ということを実感しました。

(産直びん牛乳開発当時)
グリーンコープ生協福岡・北九州
副理事長
井上 潔子さん



こんなにすばらしい牛乳は他にはありません。



大好き!産直びん牛乳!
みんなの思いを聞きました

食卓に欠かすことができません

我が家では毎週9本予約していて、予備の冷蔵庫が牛乳でいっぱいになります。3人の子どものうちお茶代わりに飲むので、夕食の時に1本以上飲んでしまいます。みんな残りの本数をカウントしていて、なくなりそうになるとドキドキしてきます。

おいしいよ!

グリーンコープ生協
ふくおか 組合員
水田 綾子さん



親子三代で飲んでいます

38年前、娘の出産を機に組合員になり、紙パックの時から利用しています。今では孫たちも産直びん牛乳を飲んでます。料理にも使うので、配達分では足りなくなり、お店に買いに行くこともあります。

孫たちのおやつに牛乳寒天を作っています。



グリーンコープ生協
ふくおか 組合員
富永 加代子さん

子どもたちが大好きです

保育園開園当初からおやつにグリーンコープの産直びん牛乳を出しています。毎日飲んでいる子どもたちにとっては当たり前の味ですが、小学校に入学して給食の牛乳を飲んで、産直びん牛乳のおいしさが分かったという声をよく聞きます。

何度もお代わりする子もいます。

(福)グリーンコープ
松島りすの森保育園
栄養士
香月 悠さん



牛乳びんの仕様が変更になりました

内容量が900mlから870mlになり、それに伴い価格も変わりました。

飲み終わったびんは回収しリサイクルします。さっと洗って、キャップをつけて返却してください。



中身は変わりません

できるだけ手を加えずに作っているから

クリームが浮かぶ ノンホモ牛乳

牧場でしぼったばかりの生乳の脂肪球は、小ささまざまな大きさです。生乳を静置すると、脂肪球が浮いてきて、クリームが出来ます。

㊦産直びん牛乳ノンホモは、生乳の脂肪球を碎くホモゲナイズ(均質化)をしていません。だから冷蔵庫の中にそっと置いておくと、生乳と同じように脂肪球が浮いてきます。「生乳にできる限り手を加えずに飲みたい」という組合員の思いから誕生しました。

㊦産直びん牛乳パスチャライズは、一般の牛乳の半分の圧力でホモゲナイズしています。どちらも生乳の風味を大切にしたいという思いで、丁寧に作られています。

ノンホモ牛乳を
ずっとシャカシャカ
したら、バターが
できるんだって!



産直びん牛乳
なぜ
おいしいの?



このクリームが
生乳に近いし!

わー
クリームだ!
おいそ〜。



何も引かない、何も足さない しぼりたての生乳の 味がするから

「グリーンコープに入ったきっかけは、牛乳がおいしかったから」。新しく加入した組合員の多くが、そう話します。「おいしさ」「品質」「容器」「価格」、どれをとってもこだわりがたっぷり。産直びん牛乳は、「こんな牛乳が飲みたいな」という、みんなの思いがカタチになった特別な存在です。

グリーンコープの
牛乳って、
他の牛乳とどこが
違うんだろ。
そのヒミツをボクと
一緒に探そう!



「牛乳のにおいが苦手、後味がいやだと思っていたけれど、産直びん牛乳ならおいしく飲めたよ!」という声がたくさん届いています。

牛乳ってこんなにいいんだ!

グリーンコープの組合員になるまでは、牛乳が苦手で、そのままでは飲めませんでした。産直びん牛乳は臭みがなくさらっと飲んで、後味すっきりで驚きました。今ではまわりの友達にすすめるほどの産直びん牛乳ファンです。

グリーンコープ生協ふくおか 組合員 S・Kさん

グリーンコープ
でしか
手に入らない

こんなにこだわった びん牛乳がこの価格!

産直びん牛乳の価格は、生産者が安心して生産でき、組合員が利用し続けることができる価格を、生産者と話し合って決めています。

パスチャライズ殺菌でびん容器に入った同品質の市販品と比べると、産直びん牛乳はとてもお得です。

健康のためにも
毎日飲みたい牛乳だから
定期予約がお・と・く!!

1本当たりの
価格が
安い

4本以上で
さらに
お得!

注文忘れ
なし

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

㊦産直びん牛乳ノンホモ870ml

空気を通さないって大事

おいしさを しっかり守る ガラスびん

産直びん牛乳は、ガラスびん入りです。ガラスは空気にもおいても通しません。だから鮮度や風味が保たれ、最後まで作りたてのおいしさを味わえます。

牛乳は、においや化学物質を吸収しやすい性質があります。紙パックの牛乳は、冷蔵庫内のおいなどを吸収してしまうため、鮮度や風味が落ちてしまうこともあっていわれています。

びんは紙パックより環境にやさしい

グリーンコープの牛乳びんは回収してリユースまたはリサイクルしています。その回収率はほぼ100%。一般の牛乳パックの回収率は35%程度(市場調査結果)で、残りはゴミになっているのが現状です。

また、ガラスびんは国産の原料で作られているので、ほぼ海外産の原料から作られる紙パックと比べて原料の輸送距離が短く、エネルギーの消費量も少なくすみます。

びんは紙パックに比べて環境負荷の点からもすぐれています。

※2023年9月までの実績

ガラスびんって
おいしさも
守るんだね。



グリーンコープ

グリーンコープの牛乳は、組合員の願いが
のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

のびのびと伸びています。飲み続けることで生産者が安心

「牛乳」と呼べるのは どんなもの?

え?!
これ「牛乳」じゃ
なかったの?!

スーパーの牛乳売り場にズラッと並んだ紙パック。「どれも『牛乳』だし、違いはないでしょう」と思いがち。でも実は、「牛乳」とは呼べないものもあるって知っていましたか? 容器にある食品表示を見てみましょう!

<表示例(牛乳)>

種類別名称	牛乳
商品名	〇〇牛乳
原材料名	生乳100%

「牛乳」と呼べるのは、
原材料が生乳100%のみ。

<表示例(乳飲料)>

種類別名称	乳飲料
商品名	〇〇〇
原材料名	乳製品 乳(国内製造) 乳糖

乳製品や乳糖など、「生乳(乳)」以外の原材料が入っているものは「乳飲料」。「牛乳」とは呼べません。
※原材料は「国内製造」でも「国産」とは限りません。



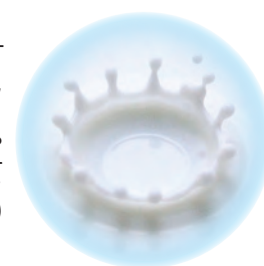
やっぱりおいしいのは
「牛乳」だよ!
ボクはずっと
グリーンコープの牛乳を
飲みたい!

酪農の本場ヨーロッパでは当たり前

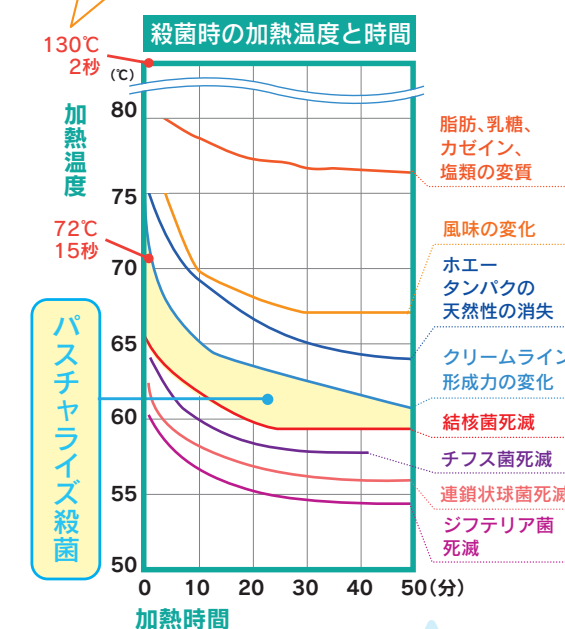
パスチャライズ殺菌

お母さん牛からしぼったばかりの生乳は、おいしそうだけど、そのままでは飲めません。生乳を殺菌したのが「牛乳」です。殺菌する温度や時間にはいくつか種類がありますが、ヨーロッパでは、生乳の風味を生かすパスチャライズ殺菌が主流です。

「生乳のおいしさや栄養分を、できるだけ残したい」から、グリーンコープはパスチャライズ殺菌(72℃15秒)にこだわりました。サラッとしていて、ほんのり甘い、搾りたての生乳に限りなく近いおいしさが、何より自慢です。



市販の牛乳のほとんどが
超高温殺菌



産直びん牛乳は
ふっとうさせてないから、
おいしさや栄養が
残ってるんだね。

煮つめて
こげたような味も
しないから、
すっきりして
おいしいんだ!



日本では、ほとんどの牛乳が120℃~150℃2~3秒の超高温殺菌ですが、牛乳に含まれるカルシウムやホエータンパクなどの成分は熱の影響を受けやすく、超高温殺菌では変性を起こして体に吸収されにくくなり、風味も損なわれると言われています。

パスチャライズ殺菌は、チフス菌など人間にとって有害な病原菌を死滅させますが、牛のお乳が本来持っている栄養分や風味はできるだけ損なわない殺菌法です。

手をかけて育てられた牛のお乳だから

細菌数が少ない良質な生乳

パスチャライズ殺菌は、どんな生乳でもできるわけではありません。細菌数が少ない良質な生乳であることが必須条件。そのためには、お乳を出してくれる母牛の飼育環境がとても大事です。

グリーンコープの生乳を生産する酪農家は、朝夕の搾乳前に母牛のおっぱいを拭いて清潔にします。常に母牛の健康を気遣って乳房炎にならないようにして、生乳の細菌数を少なく保っています。

組合員は毎年生産者にタオルを贈って、細菌数の少ない生乳を生産するために役立ててもらっています。



きれいなおっぱいを
拭いてくれるから、
生乳をふっとうさせなくても
いいんだね。

料理のプロも愛用！

おいしいから産直びん牛乳を選んでいきます

生産者や牛のことを大切に考え、飼料の内容まで明らかな牛乳は、他では見つけることができませんでした。

おいしい牛乳だからこそ料理に使ってほしい

私は牛乳をそのまま飲むことはできませんが、毎週注文して料理に使っています。産直びん牛乳ノンホモを冷蔵庫に入れてしばらく置くと、びんの上の方にクリームができるので、それを使ってクリームシチューを作るととてもおいしいです。クリームの下の牛乳は、脂肪分が少なく味噌とよく合うので、味噌煮や味噌汁に使います。おすすめはハムとトマトの味噌汁です。牛乳が出汁になるので、他に出汁を入れる必要がありません。

料理教室でも産直びん牛乳を使っています。子ども料理教室では、ノンホモ牛乳だからできるモッツアレラチーズを作り、残ったホエーをスープにします。子どもたちは、チーズはもちろん牛乳を使った料理が大好きです。食事は、まずおいしいことが一番大事なことだと思っています。

安心して子どもたちに飲ませることができます

私は、どのように作っているのか見えるものがほんものの食べものだと考え、それを子どもたちに食べさせたいと思っています。グリーンコープの産直びん牛乳は、生産者だけでなく牛が食べているものまで見える、ほんものの食べものです。

こんなにおいしい牛乳を安心して買えること、ストレスなく子どもたちに飲ませられることが、とてもうれしいです。これからも応援しています！



サカモトキッチンスタジオで開催している子ども料理教室



坂本佳奈さん

食育・食文化料理研究家。サカモトキッチンスタジオ主宰。世界の発酵食品や食文化の研究を行っている。NHK「きょうの料理」に出演。グリーンコープの学習会や料理講習会などに、講師として関わっている。グリーンコープの「子ども料理教室」を監修された故 坂本廣子さんの長女。



サカモトキッチンスタジオおすすめの産直びん牛乳レシピ

モッツアレラチーズ

材料

産直びん牛乳ノンホモ.....1本
食酢.....60ml
熱湯.....適量
冷水.....適量
＜チーズ保存用＞
海水塩(なぎさ).....大さじ1
水.....1000ml

動画はこちら



作り方

- ① チーズ保存用の塩と水を合わせ、よく溶かしておく。
- ② 牛乳を60℃に温める。
- ③ ②に酢を入れる。固まりが浮いてくるので木べらなどでよくこねる。
- ④ 固まりを熱湯に入れてさらにこねる。ツヤが出たらまとめ、冷水に取る。
- ⑤ ①の塩水に15～20分浸して味をつけ、好きな大きさに切る。

※レシピ提供:サカモトキッチンスタジオ

残った液体(ホエー)は、乳糖やたんぱく質を含んで栄養たっぷり。スープや飲みものなどに使うことができます。

牛乳団子

材料(2人分)

産直びん牛乳.....150ml
米粉.....100g
奄美きびさとう.....大さじ2
きな粉.....適量
マスコバド糖黒みつ.....適量



作り方

- ① 耐熱性のポリ袋に、牛乳、米粉、さとうを入れてもむ。
- ② 袋ごと耐熱の器に入れて、電子レンジに入れ、500wで3分加熱する。
- ③ 熱いのでやけどしないように、ポリ袋をタオルなどに包んでもむ。
- ④ 粗熱が取れたら、袋から出して適宜分けて丸める。
- ⑤ きな粉と黒みつをかける。

※ふたをしたり、袋を結ばないでください。破裂の恐れがあります。

※レシピ提供:サカモトキッチンスタジオ

組合員のおすすめレシピ

ミルクシャーベット

カフェ・オ・レ味

材料

産直びん牛乳.....200ml
インスタントコーヒー.....大さじ1
奄美きびさとう.....大さじ3
湯.....30ml



作り方

- ① インスタントコーヒーとさとうを湯で溶かす。
- ② ジップパー袋に材料をすべて入れ、混ぜる。
- ③ ジップパー袋の中の空気を抜いて平らな状態で冷凍庫へ。
- ④ 3時間後、袋のまま中身をもみほぐして、器に盛る。

いちご味

材料

産直びん牛乳.....200ml
いちごジャム.....大さじ3

作り方

左記②～④と同じ

ホエーを活用したおすすめレシピ

ライスサラダ

材料(4人分)

米.....2合
ホエー.....1カップ(200cc)
赤パプリカ.....1/4個
黄パプリカ.....1/4個
きゅうり.....1/2本
ローズハムスライス.....4枚
スイートコーン(レトルト).....60g
国産レモンのドレッシング.....適量
(またはお好みのドレッシング)

作り方

- ① 炊飯器に米とホエーを入れ、水を2合の目盛になるよう加えて炊飯する。
- ② ご飯に、ドレッシングを混ぜて冷ましておく。



- ③ 赤・黄パプリカはヘタと種を取り、7ミリほどの角切りにする。きゅうり、ハムもそれぞれ7ミリほどの角切りにする。
- ④ コーンはザルに上げ、汁気をしっかりきる。
- ⑤ 冷ましたご飯に刻んだ野菜とハム、コーンを混ぜ合わせ、器に盛りつける。