

厚岸町の良質な生乳を原料とした牛乳

『あっけし^{きわ}極みるく65』が完成

厚岸町の酪農家が日々の努力により生産した良質な生乳を、多くの人に味わってもらいたいという思いから、できる限り生乳本来の味に近づけた牛乳『あっけし極みるく65』が完成しました。



<2つのこだわり製法>

生乳本来の味に近づけるため、できるだけ負荷をかけない製法を心がけました。

<価格>

200ml/180円(税抜)

900ml/280円(税抜)

1. 低温殺菌(63℃~65℃で30分)

一般的な牛乳の殺菌温度は120℃前後の高温で熱処理を行っています。『あっけし極みるく65』は生乳への熱の負荷をできる限り軽くするために、低温殺菌製法を採用しました。

2. ノンホモジナイズ製法

一般的な牛乳は、乳脂肪中の脂肪球を細かく碎き、均質化(ホモジナイズ)することで安定した状態にしています。『あっけし極みるく65』は均質化を行わないノンホモジナイズ製法を採用し、生乳本来の味に近づけています。時間が経つと乳脂肪(生クリーム)が浮くのが特徴です。



<販売先> J A 釧路太田エコープ、厚岸味覚ターミナル・コンキリエ
※製造数量が限られているため、数量限定で販売しています

<問い合わせ> 釧路太田農業協同組合営農畜産課(中山間釧路太田集落)
☎52-7151

ホタテの貝殻を用いた厚岸産の人工種苗で生産する『厚岸生まれ厚岸育ちの厚岸カキ』の愛称が決定!

『弁天かき』

厚岸漁業協同組合では、全国で人気を誇る厚岸産のカキ『カキえもん』と並ぶ厚岸固有のブランドカキを全国に展開し、知名度アップと付加価値向上を図るため、全国からネーミング募集を行いました。

◆全国から1,246点の応募

全国から1,246点の応募があり、漁業関係者などによる1次審査によって23点に絞り込まれ、5月16日の最終選考審査で『弁天かき』が最優秀賞に選出されました。

◆審査の決め手

カキを養殖する厚岸湖のシンボル牡蠣島の弁天神社が由来で、親しみやすいことが選考の決め手となりました。

◆『弁天かき』に声援を

厚岸漁業協同組合は、『弁天かき』の愛称でブランド化を推進し、今年の11月から販売を予定しています。カキえもんに続く新たな厚岸のブランドカキとして、『弁天かき』を全国に発信していきます。また、平成29年の春には、人工種苗の大規模生産施設を稼働させる予定です。『弁天かき』の応援をよろしくお願いします。



ネーミングを『弁天かき』に決定後、記念撮影をする選考委員ら



厚岸湖に浮かぶ牡蠣島弁天神社

【問い合わせ】 厚岸漁業協同組合 ☎52-3151