

幻のプルーンヨーグルト

佐久地域振興局

☆商品の特徴

佐久地域の特産であるプルーンから作られたピューレを、望月高原の良質な生乳で作られたカスピ海ヨーグルトに混合して食べやすくした新製品。

酸味を抑えてまろやかに仕上げた、滑らかな舌触りが特徴で、プルーンの香り豊かなヨーグルトです。

大手乳業メーカーの製品はあるが、地元食材にこだわった製品は全国的に珍しく商品化後はJ A佐久浅間の各店舗等にて販売される予定。

※ピューレとは

主に野菜や果物の食材を生のまま、あるいは加熱し、電動ミキサーなどですり潰した後、細かな網状のピューレ用器具(裏ごし器)を通過させて、とろみのあるやや滑らかな半液体状にしたもの。ソース類のベースとして多様な用いられ方をする。

※カスピ海ヨーグルトとは

京都大学家森教授が長寿地域として知られるヨーロッパ東部のコーカサス地方から持ち帰ったヨーグルトで、粘り気のある、健康に良いヨーグルトと言われている。

☆製造・販売者

J A佐久浅間『望月高原アイスヨーグルト工場』

<参考>

1 製造場所

J A佐久浅間の「望月高原アイスヨーグルト工場」

平成3年に工場建設し、アイスクリーム、ヨーグルトの製造・販売

販売先：J A関係施設、農産物直売所、温泉施設、イオン、西友等

商標登録：「大草原の恋人」（高原での製造をイメージ）

平成30年度強い農業づくり交付金事業で新たな製造工場を建設。

（建屋 359 m²（従来の 2.5 倍）、目標製造量 12 万 t（従来の 1.5 倍））

2 望月高原アイスヨーグルト工場の製品ラインアップ

①ドリンクヨーグルト、 ②ソフトヨーグルト、 ③ソフトクリーム

・今までプレーンヨーグルトだけであったが、バリエーションを増やすため、佐久産りんご、プルーン、ブルーベリーのピューレを用いたヨーグルトを試作中。

なお、地域振興局等は補助事業の活用支援や良質生乳生産のための酪農家指導等を行ってきている。