

「雪印メグミルク牛乳」は「おいしい雪印メグミルク牛乳」に商品名が変わりました。
 おいしさのヒミツは「低温脱気製法」と赤い遮光パッケージの
 「おいしさW技術」。生乳本来のおいしさをお客様にお届けいたします。

自然の恵みは、
 こんなに“おいしい”。

「低温脱気製法」と「赤い遮光パッケージ」の
 「おいしさW技術」で
 生乳本来のおいしさを実現しています。



※写真・イラストはイメージです

1. 低温脱気製法



低温でやさしく酸素を
 除去してから殺菌することで、
 熱の影響を抑えて
 生乳本来の味わいを実現します。

2. 赤い遮光パッケージ



白無地のパッケージよりも
 遮光性の高い赤色を使用し、
 風味の変化に影響する光から
 効果的に牛乳を守ります。

※雪印メグミルクホームページより

牛乳の意外な使い方をご紹介します!



おいしく楽しも〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
 チェック!



白い麻婆豆腐



● 材料 2人分

- おいしい雪印メグミルク牛乳…300ml
- 豆腐…1/2丁(150g)
- ひき肉…100g
- 長ねぎ…1/2本
- しょうが(みじん切り)…小さじ1
- サラダ油…大さじ1
- 酒…大さじ1
- 塩…少々
- 中華スープの素…小さじ1
- 片栗粉…大さじ1
- 水…大さじ2
- すりごま(白)…大さじ1
- ラー油…適宜

● 作り方

- 1) 豆腐は2cm角に切っておく。長ねぎはみじん切りにする。
- 2) フライパンにサラダ油を熱し、長ねぎ、しょうがを入れる。
 香りが出たらひき肉を加えて炒め、肉の色が変わったら、酒、塩を加えて炒める。
- 3) 牛乳、中華スープの素、豆腐を入れて5分ほど煮て、塩で味をととのえる。水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 4) 器に盛り、すりごまと、お好みでラー油をかける。