



天使大学
「ミルクラ」サークル



雪印メグミルク

2年目を迎えた
プロジェクトの活動レポートです。
※2023年「雪たねニュース1月号」にて
始動をご紹介

乳の魅力伝えるプロジェクト

「牛乳・乳製品を活かし、社会課題解決に貢献したい」という共通の想いを抱き、取り組んでまいりました。

乳の魅力伝えるために 私たちができること。

それはレシピ開発。

レシピは牛乳・乳製品の栄養価値、おいしさ、楽しさをたくさんの方にお伝えすることができます。

生乳を生産する酪農家さんをはじめ みなさまへ 感謝の想いを込めて。

このプロジェクトが牛乳・乳製品の消費拡大に繋がれば幸いです。



※雪印メグミルクWEBサイトより

※ミルクラとは 牛乳・乳製品好きの仲間が集まり、牛乳・乳製品を使った料理やお菓子作り、牧場体験、札幌市内介護予防センターでの講演、牛乳教室の開催など多彩な活動をしている 天使大学公認 牛乳・乳製品サークルです。

第65回 雪印メグミルク杯 ジャンプ大会

2024年2月12日(月・祝)
札幌市大倉山ジャンプ競技場



雪印メグミルク杯ジャンプ大会は、冬の風物詩として1958年の第1回大会以降、長きにわたり親しまれてきました。これまで本大会で好成績を収め、世界に羽ばたいていった選手も多く、「若手ジャンパーの登竜門」として重視されてきた競技会です。

当日は青空のもと、多くの来場者で賑わいました。雪印メグミルク スキー部の佐藤 慧一選手の優勝で幕を閉じました。

会場では「北海道スキムミルク」のサンプリングが行われ、「ミルクラ」ブースではスキムミルクの特徴や使い方紹介も行いました。共同開発したレシピは、キッチンカーのメニューとして販売されました。

スキムミルク活用レシピを開発

今年度は、スキムミルクのレシピも5品考案しました。会場サンプリングと連動してレシピの配布も行い消費拡大へ向けた活動を積極的に行いました。

揚げないスコップコロッケ



<調理例>

スキムミルクでCaアップ!
チヂミ



「さけるチーズ」がのび〜!
バナナミルクもち



しょうがとスキムミルクの
ぽかぽかドリンク



スキムミルクで作る
ヘルシーカルボナーラ



メンバーによる
レシピBOOKの配布

開発レシピがキッチンカーメニューに

「ミルクラ」のメンバーは管理栄養士を目指す栄養学科の学生です。日頃より現代の食環境に課題意識を抱いて活動しています。

多様な課題の中からテーマを絞り、牛乳・乳製品の栄養価値やおいしさを活かしたレシピを開発、発信することで、課題解決を目指します。食材を吟味し、作りやすさにもこだわりました。

WEB会議や試作を繰り返してレシピが完成。会場内のキッチンカーのメニューとして販売されました。



<調理例>

野菜たっぷりクレープ



こどもの野菜不足

野菜が摂れる
チーズガレット



若い世代の野菜不足

ぼかぼかポタージュ



食塩の摂りすぎ

さつまいもの
クリームチーズボール



食物繊維不足

しょうがとスキムミルクの
ぼかぼかドリンク



脱脂粉乳の在庫増

ミルクラブースで乳の魅力を発信



生乳から様々な乳製品へとすがたを変える様子画いた「ミルクの木」を活用し、スキムミルクの特徴を紹介しました。

「脂質を気にせず、カルシウムやたんぱく質が摂れる」といった解説に、「スキムミルクは使ったことはないけれど、料理に使ってみたい」といった声が寄せられました。

ミルクラブースでは、プロジェクトの紹介やレシピの配布のほか、会場内でサンプリングを行った「北海道スキムミルク」の特徴や栄養面のメリット、使い方をお伝えしました。



活動を通じて



活動を共にした「ミルクラ」メンバーと
雪印メグミルク担当者

共同作成したレシピは
「雪印メグミルクのお料理レシピ」で
公開中

レシピを
チェック!



社会課題解決のためのレシピ開発に加え、今年度はスキムミルクの消費拡大活動にも尽力しました。

この活動での経験、牛乳・乳製品の料理への活かし方、栄養価値を、将来羽ばたいた先で多くの方へ伝え、食課題解決に貢献する事ができれば、こんなに嬉しい事はありません。

牛乳・乳製品への想いが、酪農家さんにも伝わりますように。

雪印メグミルク 広報 I 部 管理栄養士 矢野 奈央子