

3月の牛乳ロスを救うために、今こそ牛乳を飲もう！  
乳質日本一<sup>(※1)</sup>を誇る鳥取県の「白バラ牛乳」を  
テーマにしたメディア向けセミナー&試食会  
～牛乳を味わい尽くすグルメフェアも開催～

日時：2024年2月28日（水）11:00～（受付10:40～）  
場所：とっとり・おかやま新橋館2F イベントスペース（東京都港区新橋一丁目11-7）



一年をととして魚介や果物、お米など美味しい食材の宝庫である“食パラダイス鳥取県”。白バラ牛乳もその中のひとつです。鳥取県内では学校給食に採用されており小さい頃から馴染みがある白バラ牛乳、実は牛乳の甘みや旨味などに影響し、少なさがおいしさの決め手とされる「体細胞」の数が平均の8割程度<sup>(※1)</sup>と、その少なさが日本一となっています。また、各都道府県で行われている牛の健康診断「牛群検定受験率（検定農家比率・検定牛比率）」でも21年連続全国1位<sup>(※2)</sup>を獲得し、品質、管理体制共に全国でもトップクラスを誇ります。牛乳はコップ1杯（200ml）で約230mgものカルシウムとともに、必須アミノ酸のバランスがいいタンパク質やビタミンA、ビタミンB群、ビタミンD、ビタミンEなども含まれているため、生活習慣病の予防になるともいわれています。

この度、年度末に牛乳の原料である「生乳」の消費が減少するタイミングで、1杯でも多くの牛乳を飲んでいただくことで改めてそのおいしさを知ってもらい消費につなげるべく、“高品質ミルク”である白バラ牛乳に関するセミナーを2024年2月28日（水）に開催します。また、同時期に3月1日（金）よりアンテナショップ2階のレストラン「ももてなし家」にて、メインからスイーツ、ドリンクまで、白バラ牛乳をふんだんに使用したさまざまなグルメが堪能できる「鳥取白バラ牛乳グルメフェア」を開催します。

セミナーでは大山乳業農業協同組合 徳丸洋一常務理事が登壇し、白バラ牛乳が高品質である理由や品質を保つために行っていることなどの、“大山乳業のヒミツ”を解説します。ほかにも、3月1日（金）より開催する「鳥取白バラ牛乳グルメフェア」でオリジナルメニューの開発を行った管理栄養士・ミルク料理家・フードビジネスコーディネーターの小山浩子さんも登壇し、高品質ミルクである白バラ牛乳が健康に与える影響や開発したメニューのポイントなどについてお話。また、メニューを自宅再現する際のコツを説明します。セミナー終了後には「鳥取白バラ牛乳グルメフェア」で実際に提供するメニューの試食用意しています。

ご多忙中と存じますが、ぜひご参加・ご取材賜りますようお願い申し上げます。必要事項をご記入の上、2024年2月27日（火）17時までにご返信いただきますようお願いいたします。

※1：牛乳1mLあたり  
※2：令和4年度実績

<「白バラ牛乳セミナー～鳥取白バラ牛乳グルメフェア～」 概要>

日時：2024年2月28日（水）11:00～（受付10:40～）

場所：とっとり・おかやま新橋館2F イベントスペース  
（東京都港区新橋一丁目11-7 新橋センタープレイス）

登壇者：大山乳業農業協同組合 常務理事 徳丸 洋一 様  
管理栄養士・ミルク料理家・フードビジネスコーディネーター 小山 浩子 様

内容：主催ごあいさつ、白バラ牛乳の品質について、トークセッション、  
白バラ牛乳グルメフェアのメニュー開発について、フォトセッション、試食

※試食はメニューをワンプレートにして提供します。

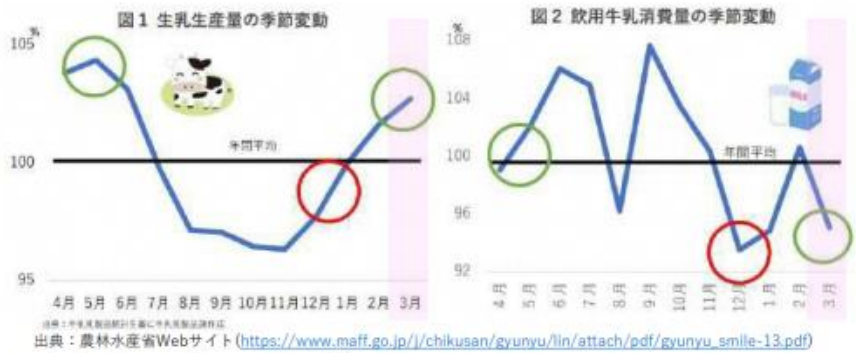
※当日、登壇者へのインタビューを希望されるメディア様は広報事務局までお問い合わせください。

## ■ 取材ポイント①：供給量と需要がアンバランスに！春先に起こる牛乳ロスを救う取り組み

乳牛から絞られる牛乳は1年を通して生産されています。とくに春先は牛にとって快適な気温であり、生乳の生産が好調になるタイミング。(※図1) しかしながら春先はまだ気温が低く、牛乳や乳飲料、アイスクリームなどの消費量は1年の中でも少ないうえに、春休みがあるため学校給食が休止してしまうこともあり、需要は例年低調となっています。(※図2)

そのため、1年の中で供給の多い時期と低需要期がぶつかってしまう春先は、生乳が最も余りやすい季節となっています。

鳥取県では、牛乳のおいしさを伝えながら牛乳消費減による牛乳ロスをくい止めたいという想いで、2022年に岡山県と合同でアンテナショップにて「鳥取&岡山 牛乳飲みくらべキャンペーン」と題した試飲イベントを開催するなど、この時期の牛乳の消費を促進しています。



## ■ 取材ポイント②：白バラ牛乳の魅力を引き出したグルメフェア！メニューは自宅で再現可

東京・新橋にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」2階のレストラン「ももてなし家」では、鳥取県の特産品を使用したメニューを提供しています。

今回、需要が低くなる白バラ牛乳を贅沢に使用した“牛乳ロス削減”のグルメフェアを開催。つなぎとソースに白バラ牛乳を使用した優しい味わいが特徴のハンバーグや、今が旬の鳥取県産のいちご「とっておき」とのマリアージュを楽しめるコッペパンなど、計6品が登場します。一部のメニューは管理栄養士・フードビジネスコーディネーター、さらにミルク料理家でもある小山浩子さんが開発。ミルク研究家ならではの白バラ牛乳のおいしさを活かしたメニューの一部はレシピを公開するため、お家に持ち帰ることも。「ももてなし家」で味わったメニューを自宅で再現してみてください。



### 期間限定の白バラ牛乳メニュー（一部）



THE・白バラ ミルクリゾット



ミルクを飲んだ白バラハンバーグ  
～白くないミルクマトソース仕上げ～



THE・白バラ



とろける2食のミルクチョコ  
クリームが絶品のコッペパン

### 小山浩子（管理栄養士・ミルク料理家・フードビジネスコーディネーター）

大手食品メーカー勤務を経て2003年フリーに。全国での講演活動、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHKをはじめ健康番組出演等幅広く活動。料理家としてのキャリアは30年以上。これまで指導した生徒は7万人以上に及ぶ。著作も多数あり、「目からウロコのおいしい減塩「乳和食」」（主婦の友社）で2014年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位、『はじめよう乳和食』日本実業出版で2019年ミルク&チーズ部門世界第2位を受賞。栄養と作りやすさに配慮したオリジナルミルクレシピにファンも多い。メディアで話題の乳和食の開発者でもある。



### ■ 「鳥取白バラ牛乳グルメフェア」概要

開催期間：2024年3月1日（金）～14日（木）

開催場所：鳥取県アンテナショップ2階 ビストロ・カフェ「ももてなし家」

内容：THE・白バラ ミルクリゾット、ミルクを飲んだ白バラハンバーグ～白くないミルクマトソース仕上げ～、とろける2色のミルクチョコクリームが絶品のコッペパン、THE・白バラ、大山白バラ牛乳のカフェオレ（アイス・ホット）、大山白バラ牛乳（アイス・ホット）を提供。

※メニューは全て数量限定になります。

※期間中、1日先着50名様限定でグルメフェアのメニューを注文した方に「白バラ牛乳 200ml」をプレゼント！

**※メニューはセミナー当日にご試食可能です。（ワンプレートで提供予定）**

## ■取材ポイント③：日本一の高品質を誇る！鳥取県のソウルドリンク「白バラ牛乳」

都内では、アンテナショップや一部セレクト商品の並ぶスーパーでしか手に入らない「白バラ牛乳」は鳥取県産の良質な生乳を100%使用し、優しい甘さとコクがありつつも、スッキリとした後味が特徴です。鳥取県内では一般的に店頭に並び、学校給食でも提供されています。

近年“高品質ミルク”として話題であり、その理由として、牛群の改良や収益性の向上を図り、健康な牛管理に役立てるため牛（個体）の誕生から除籍までの生涯の血統と繁殖、産乳記録、成分等のデータをとる「牛群検定受験率（検定農家比率・検定牛比率）」が21年連続全国1位<sup>(※2)</sup>であること、牛乳の甘みや旨味などに影響し、少なさがおいしさの決め手とされる体細胞の少なさが日本一であることといった品質、管理体制の高さが挙げられます。

牛乳はコップ1杯（200ml）で、約230mgものカルシウムがとれるほか、**必須アミノ酸のバランスがよいタンパク質やビタミンA、ビタミンB群、ビタミンD、ビタミンE**なども含まれています。子どもは成長、大人は生活習慣病予防と、目的は違えど幅広い世代において効果的な飲み物となっています。毎日の1杯に“高品質ミルク”である白バラ牛乳を選ぶことにより、より健康的な生活を心掛けることができます。



## ■アンテナショップ概要：とっとり・おかやま新橋館



住 所：東京都港区新橋一丁目11-7 新橋センタープレイス

電話番号：1階ショップ 03-6280-6474

2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」 03-6280-6475

営業時間：1階 10:00～21:00

2階 11:00～21:00 (L.O. 20:00)

※営業時間に変更となる場合があります。最新情報は公式HPをご確認ください。

公式HP：<https://www.torioka.com/>

# ご取材お申込み票

ご取材いただける方は、以下の必要事項を記入の上、  
**2/27(火) 17:00まで**にフォーム、FAXまたはメールにてご返信をお願いいたします。

フォーム：<https://forms.gle/3JrBkeS4vmorY5Ax8>



▲QRコードからも  
お申込みが可能です。

FAX：03-6701-7543

Email：[info@kmcpr.co.jp](mailto:info@kmcpr.co.jp)

鳥取県広報事務局（KMC group内 担当：道中・関口・福永）

## 「白バラ牛乳セミナー ～鳥取白バラ牛乳グルメフェア～」

日時：2月28日（水）11:00～12:00（会場受付 10:40～）

会場：鳥取県アンテナショップ2Fイベントスペース

【とっとり・おかやま新橋館（東京都港区新橋一丁目11-7 新橋センタープレイス）】

**ご参加**（お席に限りがございます ※先着順）

貴社名

貴媒体名／番組名

掲載/放送 時期

部署名

お名前

計 名様

ムービー： 台 スチール： 台

TEL：

FAX：

Email：

緊急連絡先：

備考（※登壇者への個別取材を希望される方はその旨をご記入ください。）：

### 【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

鳥取県広報事務局（KMC group内 担当：道中・関口・福永）

TEL：03-6261-7413

FAX：03-6701-7543

E-Mail：[info@kmcpr.co.jp](mailto:info@kmcpr.co.jp)