



ママなんちゃんの

食べたく

暖かいお部屋で食べる
アイスクリーム格別ですよ



2022年12月販売し大好評!
アンコール再販決定

みなさんこんにちは!

シリーズ第 **48** 弾

今回は島根県奥出雲の木次乳業さんの“こだわりが詰まった”

『**スーパープレミアム アイスクリーム**』をご紹介します!



木次乳業さんについて

徹底的に素材にこだわり、非遺伝子組換えの配合飼料、野草の混ぜた牧草を餌に、牛乳の生産から加工までを行っている会社さんです。

特に木次乳業さんは、昭和53年 日本で初めてパステライズ牛乳(低温殺菌牛乳)を商品化したことで有名なんです。

一般に流通している高温殺菌牛乳は牛乳中の微生物を死滅させるため保存・流通性が高くなる反面、タンパク質やカルシウムが変質し消化吸収にも影響が及びます。

それに対して低温殺菌(65℃30分殺菌)は、手間と時間は掛かりますが栄養成分や風味を損なうことなく有害な細菌を死滅させることができます。



パステライズ牛乳から作る究極のアイスクリーム

そんな木次乳業さんが100%ナチュラルで美味しいアイスクリーム作りにチャレンジしてできたのが、

スーパープレミアムアイスクリーム『**VANAGA(バナガ)**』

ひとつのカップに使われる牛乳の量はカップ容量の約4倍で乳脂肪分も15%(バニラ)と高く濃厚な味わい。

卵は平地飼育有精卵、もちろん添加物不使用の100%天然素材です。

このアイス、冬が一番売れるんだそうですよ~(木次乳業さん談)

今年はケーキもいいけど、高級アイスクリームでメリークリスマスはいかが?



試してみてください!

黒豆納豆アイスの作り方
バニラアイスに黒豆納豆を載せて、お好みで黒蜜をかけて召し上がってください



アイス
5種類&
黒豆納豆
セット



バニラ



ビターチョコ



抹茶あずき



ブルーベリー



ストロベリー

内容量各: 120ml×5個セット **2,463円** (本体2,280円)
(黒豆納豆付き!)

品質保持のため、保冷バック持参で
いらしてください

締切は12月17日(火) 販売は12月20日(金)から 下仁田納豆にて
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで