

# 第6回「ASU・Mo」／雪印メグミルク株式会社

## 【開催概要】

- ◆日 時……………2019年11月28日(木)
- ◆参加会員企業…雪印メグミルク株式会社
- ◆テーマ……………「酪農業界を取り巻く環境と乳の付加価値を高める取り組み」



Check Point

## ASU・Moとは

「Active Senior Utility Model(アクティブシニア・ユーティリティモデル)」の略。  
シニアを中心とした生活者の方々と企業が直接対話できる場として企画・開催しております。会員企業によるプレゼンテーションと企業・生活者のグループディスカッションを行います。企業にとっては生活者の生の声を聞くことができ、生活者の方は企業について知り、今後の豊かな生活につながる情報を得ることができます。



## 雪印メグミルクよりプレゼンテーション

### 「酪農業界を取り巻く環境」

生乳と乳製品の需給、自給率等のご説明がありました。牛乳だけでなく、保存期間が比較的長い乳製品もバランスよく製造していくことが年間を通した生乳の需給の安定、ひいては酪農事業の安定にも繋がります。

### 「乳の付加価値を高める取り組み」

内臓脂肪を減らす機能性表示食品「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」や、北海道産の生乳を100%使用することにこだわった「雪印北海道100シリーズ」のチーズ等のご紹介をしていただきました。健康や美味しさといった付加価値の向上に真摯に取り組まれていることがよくわかります。

プレゼンテーション後の商品試食・質疑応答では、参加者の皆様が盛んに質問をされていたのが印象的で、活発な意見交換の場になりました。



## 参加者の声

- ◆ 牛乳・乳製品を使った料理のレパートリーをもっと増やしたいので、レシピをもっとご紹介いただきたい。
- ◆ チーズが濃厚で、本当に美味しかった。
- ◆ 海外の乳製品も多く輸入されているが、国産の生乳を使った乳製品をもっとバリエーション豊かに楽しみたい。