

まいるど飲むヨーグルト

(酸味が少ないマイルドな味わい)



さわやかでさらっとした飲み心地の「あすなろ牛乳」と乳本来のおいしさを引き出す「十勝ミルク乳酸菌TM96」の組み合わせで作られた飲むヨーグルトです。

甜菜糖蜜を加え、全て十勝の原材料で仕上げています。

【十勝ミルク乳酸菌TM96について】

(株)明治によって十勝産の生乳から発見された新しい乳酸菌で、酸味が少なく乳の風味が引き立つ味わいが特徴です。

Tokachi Milk 96

**Lactobacillus delbrueckii*

OLL20498⁹

**Streptococcus thermophilus*

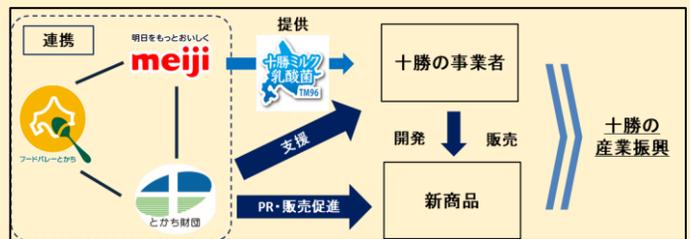
OLS449⁶

(有) あすなろファーム

<https://asunaro-farming.co.jp>

十勝ヨーグルトプロジェクト

十勝産の生乳とその生乳から見出された乳酸菌で作ったヨーグルトを開発・普及していくことにより、酪農王国・十勝の魅力を全国に発信していくことを目的としたプロジェクト



とかち財団の役割

- 十勝管内の事業所参画の窓口となり、プロジェクト推進チームをつくる。
- ヨーグルト試作試験の支援を行う。
- 製品化後の安定生産に向けたフォローアップ調査



図説マニュアルの提供



試作の共同実施



試食検討会

グリーンテクノ情報、Vol.15, No.3, p.3-14

「十勝ミルク乳酸菌TM96」令和6年度北海道地方発明表彰で発明協会会長賞を受賞