

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~「CO・OP プレーンヨーグルト」の巻~



『プレーンヨーグルト』と『プレーンヨーグルト脂肪^{ゼロ}』、どう違う??

そんな職員の疑問から、『CO・OP プレーンヨーグルト』を食べ比べしてみました♪
 はたして、どんな違いがあるのでしょうか?
 あくまで品質保証部内での感想です。

CO・OP プレーンヨーグルト



はっ酵乳	種類別名称	はっ酵乳
8.0%	無脂乳固形分	10.0%
3.0%	乳脂肪分	0.1%
生乳 脱脂粉乳 クリーム	原材料	無脂肪牛乳 脱脂粉乳 乳たん白

CO・OP プレーンヨーグルト
脂肪ゼロ 0



栄養表示 (100gあたり)		
57kcal	エネルギー	38kcal
3.0g	たんぱく質	4.1g
3.0g	脂質	0g
4.5g	炭水化物	5.3g
39mg	ナトリウム	51mg
110mg	カルシウム	140mg

- ♪ 酸味がある
- ♪ コクがあってなめらか
- ♪ 酸味を活かした料理・お菓子作りに向いてるのでは?



- ♪ 酸味が控えめ
- ♪ サラッとしている
- ♪ コクと酸味がなくて物足りない感じがするわ~

プレーン ヨーグルトのトッピング いろいろ ~こんなアレンジはいかが?~



バナナ + フルーツグラノーラ



黒豆 (パンダ風)



イチゴ



ブルーベリー



クルミ + はちみつ



意外にGood♪

おかか + しょうゆ

『生きて腸まで届くビフィズス菌 BB-12 菌』って書いてあるけど・・・
「BB-12 菌」って、本当に生きて腸まで届くのかしら？



【ビフィズス菌・BB-12】

一般的なビフィズス菌は、胃酸や胆汁酸などの消化酵素に弱いため、腸にたどり着く前に大半が死滅してしまいますが、「ビフィズス菌・BB-12」は、強い耐酸性があるため、生きてまますっかり腸に届くことができます。

ビフィズス菌・BB-12は、免疫力を高めるといふ力が強いとされる乳酸菌です。

乳酸菌には、さまざまなタイプがあります。自分に合った乳酸菌を見つけること、また、継続的に摂取することが大切です。

『自分に合った乳酸菌を毎日摂る習慣』。。。つきたいですね★



いちごとバナナとヨーグルトのスムージー

材料 -2人分-

いちご 6粒
バナナ 1本
牛乳 100cc
プレーンヨーグルト・・・大さじ6

材料をすべて適当な大きさにして、ミキサーに入れて、攪拌する。⇒ 完成で～す ♪♪♪