

やまがた モノガタリ

Yamagata MonoGatari

「おしどりミルクケーキ」

お父さん、お母さんが子どもの頃からあった、
素朴でなつかしい「おしどりミルクケーキ」づくりの秘密を、
ミルクケーキ製造部長の山際良広さんにお聞きしました。



Q1 ミルクケーキはいつ、どのように誕生したんですか？

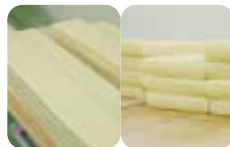
当時の資料が残っていないため正確にはわかりませんが、発売されたのは昭和20年ごろとされています。戦後まもなくの栄養が不足する時期で、カルシウムを豊富に含んだ牛乳の栄養と風味をより多くの人に届けたいという思いから生まれました。



日本製乳株式会社は大正8年に創業。昭和15年再建の古い社屋が今も残っています。

Q2 ミルクケーキはどうやって作るのですか？

大きく分けて、材料を「よく練る」→「平らに延ばす」→「薄く切る」→「乾燥させる」の4つの工程があります。「練る」工程は特別な釜を使います。「延ばす」工程はどうしても機械化できないため、今も人の手で延ばしています。特に、この2つが、ミルクケーキづくりの秘密の工程です。



材料を練って延ばしたものを。これを薄く切るとミルクケーキの形に。

Q3 表面に小さな穴があいていたり、周りがデコボコしているのはなぜですか？

少しだけ秘密の工程の種明かしをしましょう。小さな穴は材料を混ぜる時に入る細かな気泡が乾燥してできます。周囲のデコボコは人の手の感覚で延ばす時にできます。また、角を丸くする「面取り」という工程もあります。こうして、優しい口当たりや歯ごたえを作り出しています。



手作業できれいに並べ、乾燥させます。

Q4 ミルクケーキづくりでこだわっているところはどんなところですか？

材料や製法は発売した当時から変わっていません。ミルク味は、材料の配合も全く変えていません。長く愛されている製品は私たちの宝物ですから、機械が新しくなってもこの味や食感をいつまでも大切に守り続けることです。



安心・安全のための検査後お店に。

ご協力いただいた、日本製乳株式会社さん(高島町)からのメッセージ

現在、ミルクケーキは保存食ミルクケーキも含めて10種類、サクサクミルクチップは6種類の製品があります。今までの歴史と伝統を守りながら、新しい感性を取り入れ、山形県をはじめ全国の皆様に、よりいっそうご愛用していただけるように広めていきたいと考えています。



日本製乳株式会社さんの情報は、
山形県産品愛用運動のホームページからご覧ください。

山形県産品愛用運動

変わらない味と品質に
こだわりたい



入社してから28年間、
ミルクケーキ製造一筋の山際良広さん

「やまがた・モノガタリ」スタート!!...7月号から、「山形県産品愛用運動」参加企業が製造している県産品を紹介していきます。

広告

