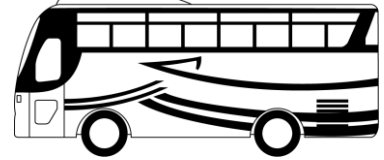


メーカー見学会 クリーミーヨーグルトの工場を見学しよう!



日頃、何気なく手にしているパルシステムの商品ですが、その製造工程を見学に行きませんか。

今回、パルシステム商品でも大人気商品の一つ『クリーミーヨーグルト』の工場見学会を企画しました。

メーカーさんの商品作りの想いやこだわりを、皆で確かめに行きましょう～！
お子さんとの親子見学としてもご参加できます。

◆クリーミーヨーグルト工場見学会

- ・日 時；7月24日（火）
- ・時 間；①7：30 集合（パルシステム山梨本部事務所）
②8：45 集合（パルシステム山梨西桂センター）
*スケジュールは裏面を確認ください。
- ・場 所；雪印メグミルク株式会社 川越工場（埼玉県川越市の場 1535）
- ・応募資格；組合員（とそのお子さん）
- ・定 員；20名（親子参加OK お子さん6才～10才くらいまで）
*応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
- ・参加費 ；無料
- ・締 切；7/13（金）まで



『メーカー見学会』参加申込み用紙

7/13（金）締切
運営室活動支援課行き

◎コース ； _____

◎組合員番号 ； _____

◎組合員名 ； _____

◎連絡先 ； _____

*連絡が取れる番号を記載ください。

◎お子さんのお名前 ； _____

ヨーカー見学会



日程：2018年 7月24日（火）

行き先：雪印メグミルク株式会社（埼玉県川越市の場 1535）

7：30 ①パルシステム山梨本部事務所（甲府市古上条町 225-1）

8：45 ②パルシステム山梨西桂センター（南都留郡西桂町小沼 869-1）

↓

9：15 談合坂 SA 着

9：25 談合坂 SA 出発

↓

10：20 雪印メグミルク株式会社 着

10：30 クリーミーヨーグルトについて
工場説明、製造ライン見学、試食

12：10 出発

↓

12：20 昼食

↓ 初かり亭（埼玉県川越市宮元町 61-4）

13：30 出発

↓

14：15 談合坂 SA 着

14：25 談合坂 SA 出発

↓

15：00 パルシステム山梨西桂センター着

↓

16：15 パルシステム山梨本部事務所着 解散

※時間等は目安です。道路事情等で前後する場合があります。



◎クリーミーヨーグルト

◆生乳は北海道産に限定。乳酸菌の力だけで固めました。

原料には、北海道産の良質な生乳を70%使用。生クリームを加えた、コクのある濃厚な味わいが特徴です。乳酸菌の力だけで固めているので、ゼラチンや寒天などで固めたヨーグルトのツルンとした食感とは違う、とろりとしたなめらかな口あたりを楽しめます。

◆組合員の声で実現した、加糖タイプでは珍しい「無香料」。

「このヨーグルトが食べたくてパルシステムに加入した」という組合員がいるほど人気の商品。以前は、さっぱりとした風味を出せるよう、最小限の香料を加えていましたが「子どもが好きな物だからこそ、できるだけシンプルな原料を」との組合員の声にこたえ、発売から21年目で「無香料」にリニューアルしました。

◆生きて腸まで届くプロバイオティクス乳酸菌「BB-12」を添加しています。

こだわったのは、おいしさだけではありません。生きて腸まで届くプロバイオティクス乳酸菌「BB-12」を添加。BB-12は、善玉菌の代表・ビフィズス菌の一種で、腸内バランスを整える働きを持っています。毎日の習慣にしたい、おいしさと機能性を兼ね備えたヨーグルトです。