

うどんを食べて健康に！

ええっ！牛乳うどん？（半生、だし付き）



あまり馴染みはないので驚かれる方も。

味よし、栄養バランスよし、のど越しよし、歯ごたえよし4拍子。

細麺になっているので、子供さんやお年寄りにも喜ばれている。

三大栄養素はほぼ2倍、カルシウムは約8倍（牛乳にして50cc）、

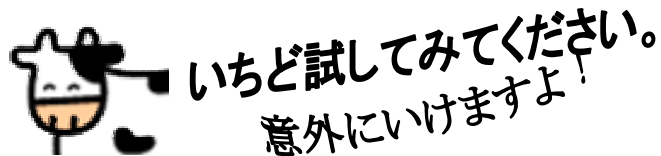
しかも低脂肪！！

骨粗しょう症予防にも大きな効果をあげます。

牛乳の栄養価そのままに、脂肪を控えた低脂肪牛乳のみで練り上げた高カルシウム・高たんぱく・低脂肪で食味、のど越しも良く、歯ごたえのある

【牛乳うどん】を作ることが出来ました。

食欲が無いとき、病中・病後の食事にも最適です。



生産は善通寺市上吉田町にある日本酪農協同(株)香川工場、県内の酪農組合とJA香川県の出資による牛乳製造販売の専門農協的組織です。

らくのう牛乳

“他の牛乳よりさっぱりして本当に美味しいね！ひいき目かしら？”と、いつも話題になるのが、このらくのう牛乳スタッフの舌は確かな？



酪農ヨーグルト

何がちがうのかなあ？あっさりしていてなめらかな舌触り！無糖なのに甘みが感じられるんですヨーグルト自体の味が美味しいのだろうかあ？生きて腸まで届く



【プロバイオティクス ビフィズス菌 Bb-12】を使用したおいしさと健康に役立つヨーグルト。。風味豊かなヨーグルトで、ヨーグルトの酸味に加え、牛乳が本来持っているほのかな甘味が口の中に広がります。柔らかさとなめらかな口あたりは当生協の専務：多田羅讓治の絶対のお勧めです！「いよいよ好きなんです！」これが口癖です