

「ASO MILK」世界の二つ星

阿蘇市三久保の阿部牧場(阿部樹
 範社長)が製造、販売する牛乳「A
 SO MILK」が、国際味覚審査
 機構(本部・ベルギー)の2012
 年食品コンクールで「二つ星」を獲
 得した。同牛乳の瓶は昨年、パッケ
 ージデザインの世界コンテスト「ペ
 ントアワード」で酪農製品部門1位
 に輝いており、同牧場は瓶に続き、
 品質も世界に認められた」と喜ん
 でいる。

同機構は世界の食品や飲料品を審
 査、表彰する機関で、「食品のミシ
 ユラン・ガイド」と称される。

国際味覚機構の食品審査

阿蘇市の阿部牧場製造、販売

食品コンクールは05年から開催。
 ヨーロッパの主要な調理師協会と国
 際ソムリエ協会のメンバーが味覚や
 風味などを審査。国内ではこれまで、
 兵庫の日本酒や奄美の黒糖焼酎、コ
 ーヒー飲料などが最高の「三つ星」
 から「二つ星」までを獲得している。

阿部牧場は1968年に創業し、
 酪農に加え、2010年5月から自
 社ブランドで牛乳を生産。「ASO
 MILK」は、自家栽培の牧草や
 飼料米などこだわりの餌で乳牛を育
 成して、タンパク質や糖質など栄養価が
 高いのが特長という。



「ASO MILK」を手にする阿部
 牧場の阿部寛樹専務

12年の審査は3月にあり、このほ
 ど同牧場に「二つ星」の通知があっ
 た。評価内容は6月の審査リポート
 で伝えられるが、同牧場の阿部寛樹
 専務(35)は「成分のバランスの良さ
 が生み出す自然な甘さ、搾りたてに
 近い味が評価されたのではないかと
 話している。」

(上田良志)