

# 淡路

■淡路総局  
〒656-0025  
洲本市本町 4-5-3  
洲本商工会議所405  
TEL: 0799-22-1277  
FAX: 0799-23-1169  
e-mail  
awaji@kobe-np.co.jp

■津名支局  
〒656-2131  
淡路市志筑 2681-15  
TEL・FAX  
0799-62-0237

■南あわじ支局  
〒656-0436  
南あわじ市  
八木新庄 301-1  
TEL・FAX  
0799-42-7411

火事や事故の速報、写真、映像提供、身近な話題、生活情報を上記へご連絡ください

広告のことなら  
**神戸新聞事業社**  
淡路支社  
FT AX L 0077999922320431760

### きょうの天気

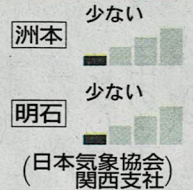


### あすの天気



○数字は降水確率  
→のち  
/一時  
//時々

### 花 粉 (25日)



### 南あわじ

淡路島牛乳(南あわじ市市善光寺)は25日から、淡路島産生乳を使ったチーズ「淡路島カチョカヴァロ」と、チーズを製造する際の副産物ホエイを使った焼き菓子「淡路島フリアン」の販売を始める。新型コロナウイルスの感染拡大で学校の休校が続ぎ、給食用の牛乳消費が落ち込む中、「元気になる食べ物」と呼び掛ける。

(高田康夫)

ひょうたん型につって熟成させる「淡路島カチョカヴァロ」。製造を担当する新入社員の股野彪馬さんは「淡路島をチーズの島に」と意気込む(南あわじ市市善光寺)



## チーズ、焼き菓子販売

■きょうから

カチョカヴァロは、昨年7月に発売した「淡路島モツアレラ」に続くチーズ商品の第2弾。イタリア語で「馬のチーズ」という意味で、ひょうたん型が、馬のくらの荷物が提げられた様子と似ていることから名

付けられた。濃厚でコクがある牛乳を低温殺菌し、淡路島産藻塩で塩漬け。冷蔵庫で1週間熟成させるのが特徴だ。そのままでも食べることができ、2枚程度に切ってフライパンで焼けば、外はパリッ、中はもっちり味の



ホエイを使った「淡路島フリアン」。牛乳輸送トラックの箱に入っている(南あわじ市神代浦壁)

安い焼肉ホルモン あばらや 月曜定休 0799-5129-1307

わいが楽しめる。そんなチーズ製造の過程で出る副産物ホエイを使った焼き菓子「淡路島フリアン」は、障害者多機能型施設「ウインズ」(同市神代浦壁)とのコラボ商品。栄養価が高いホエイを廃棄せず利用できないか相談し、フリানের原料として使うことに。ふわふわでしつと

りした食感に仕上げた。売り上げは就労継続支援B型で作業する障害者らの工賃になる。メンバーは「こんな時期だから、皆さんに美味しいお菓子を届けたい」と作業を進める。いずれもオープン価格だが、淡路島カチョカヴァロは1100円前後、淡路島フリアンは540円前後。美菜恋来屋(南あわじ市)や御食菜菜館(洲本市)などでの販売のほか、淡路島牛乳に注文すれば送ることもできる。今後、ネット通販にも対応していく。淡路島牛乳 ☎0799-42-5013

### ◆あすの潮◆

満潮	干潮
岩屋 8時25分	2時34分
志筑 7時45分	1時54分
洲本 7時13分	14時35分
由良 7時35分	14時44分
沼島 7時29分	14時25分
福良 7時57分	1時38分
丸山 7時10分	14時19分
江井 7時38分	1時19分
室津 7時15分	14時0分
	1時24分
	14時5分
	8時32分
	18時33分
	8時54分
	18時12分
	11時50分
	18時13分
	1時34分
	7時52分
	11時30分
	17時53分

(神戸地方気象台)

洲本港標準 (中潮)	日出	日入
	5.15	18.41
風	月出	月入
南西の風 後北西の風	7.12	21.36
波 1 冠		

「POWER」(淡路島のたポスターウイルス)の切ろうとメッセージ。今こそ、

各地に広がりを見せるポスターの前に立つ植田さん。苦境の中で、力強くポーズした洲本市本町5

## 元気になる新商品を 淡路島牛乳

ダイニングスペース  
ベル  
洲本

