

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ～ 生協限定「MOW3」の巻 ～

生協限定のバニラアイス「MOW3（モウスリー）」は、家族みんなのお気に入り!

ご存知ですか?!

国産の乳製品・砂糖・卵黄だけで作られたバニラアイス「MOW3（モウスリー）」は、
生協の共同購入でしか買えないんです!

そこで今回は、生協限定の「MOW3（モウスリー）」と市販のMOW〈バニラ〉を
みんなで食べ比べしてみました。

はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

	MOW3 (モウスリー)	MOW バニラ
		
	生協限定 全国の生活協同組合（C O O P）の共同購入専用商品	店 舗
内容量	70ml × 6 カップ	140ml
原材料名	乳製品、砂糖、卵黄	乳製品、水あめ、砂糖、卵黄、 カラメルシロップ、バニラ香料

【 生協限定 MOW3（モウスリー） 】

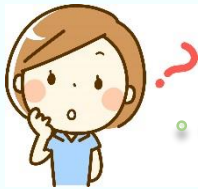
- *さわやかなミルクの風味
- *あっさりしていて、甘過ぎない
- *サラッとしていて、しつこくない

【 MOW バニラ 】

- *コクのあるミルクの風味
- *甘さしっかり
- *バニラの香りが豊か

品質保証部で試食してみたところ。。。





あれ???

アイスクリームって、賞味期限がどこにも書いてない!?

アイスクリームの賞味期限表示

アイスクリームは、温度管理がきちんとされていれば、細菌が減ることはあっても増えることはなく、長期間保存しても品質変化は極めてわずかといえます。

厚生労働省の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」や農林水産省の「加工食品品質表示基準」の規定により、「アイスクリーム類にあつては、期限及びその保存方法を省略することができる」と定められています。

これらのことを受けて業界団体が定め、消費者庁及び公正取引委員会で認定された「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約」では、賞味期限表示に代えて、一括表示の外側に、「ご家庭では-18℃以下で保存してください」、あるいは「要冷凍（-18℃以下保存）」などと記載して、アイスクリームを保存するときの注意をお願いしています。

アイスクリームの保管方法

家庭の冷蔵庫では？

-18℃以下で保管することが基本です。

それでも、家庭の冷凍庫は扉の開け閉めが多く、庫内の温度変化も大きくなりがちです。このような状態で長く保管すると氷の結晶が大きくなり、食べたときザラついておいしくなくなります。買ってきたアイスクリームはできるだけ早く食べることをおすすめします。

アイスクリームの種類

アイスクリームは同じように見えても、乳成分の量によって、種類別アイスクリーム、種類別アイスマルク、種類別ラクトアイス、種類別氷菓の4つに分けられます。これらの定義と成分規格は、食品衛生法にもとづく「乳及び乳製品の成分規格に関する省令」と「食品、添加物等の規格基準」の2つの法律によって定められています。

種類別：**アイスクリーム**（乳固形分 15.0%以上 うち乳脂肪分 8.0%以上）

乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれており、ミルクの風味が豊かに感じられます。

種類別：**アイスマルク**（乳固形分 10.0%以上 うち乳脂肪分 3.0%以上）

乳固形分と乳脂肪分はアイスクリームに比べて少ないですが、牛乳と同じくらいの乳成分を含んでいます。

植物油脂が使われることもあります。

種類別：**ラクトアイス**（乳固形分 3.0%以上）

乳固形分はさらに少なく、植物油脂が使われることもあります。

種類別：**氷菓**（上記以外のもの）

乳固形分はほとんどありません。果汁などを凍らせたアイスキャンディーやかき氷などがあります。

（一般社団法人日本アイスクリーム協会 HP から引用）