

● ● ● ● ●



新鮮で、おいしい牛乳は、 様々な工夫のつながりが大切。

how to
MILK

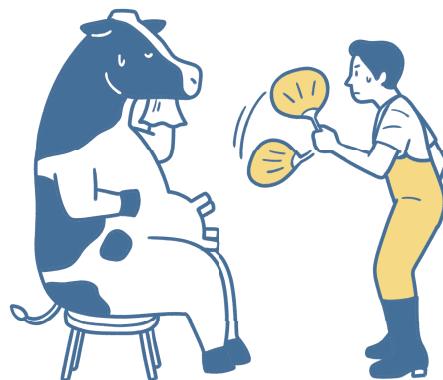
生乳100%の牛乳は、しぼりたてが新鮮で最もおいしい状態です。また、牛乳は栄養が豊富に含まれる分、傷みやすい食品であるため、鮮度がいのち。そのため、酪農家、牛乳工場、販売店は、しぼりたてのおいしさを保ち、出来るだけ短時間でスムーズに安全安心な牛乳を消費者に届けるためのつながりを大切にしています。



point 01

品質の良い牛乳は 酪農家による牛の世話から。

酪農家は、毎日、牛のエサやりや健康管理、牛舎の掃除をして牛の世話をしています。牛が、品質の良いミルクを出すかは、酪農家の世話の仕方で行き渡ります。牛に愛情を持って大切に育てています。また、消費者に安全・安心な牛乳をおいしく飲んでもらうため、ミルカーという機械を使い空気に触れず衛生的に搾乳し、すぐ冷やすことで生乳が傷むことを防いでいるほか、成分検査も徹底して行ってから工場に出荷しています。



point 02

新鮮なおいしさをそのままに 安全・安心を保つ牛乳工場。

酪農家が牛からしぼったミルクのおいしさを、そのまま消費者に届けるため、牛乳工場では何も加えていません。目に見えないゴミの除去や乳脂肪分が固まらないようにする均質化のほか、加熱殺菌など、必要最低限の処理だけを行っています。そのため、安全・安心に牛乳を飲んでもらえるよう、菌の繁殖や成分の検査を牧場からの受け入れ時と出荷時に行うとともに、加熱による殺菌以外の温度は常に10℃以下で冷やすなどの工夫をしています。

point 03

牛乳を届けながら 地域の健康を見守る牛乳販売店。

工場での検査に合格した牛乳は、冷やしたままの状態ですーパーや販売店に出荷されます。販売店から各家庭に届ける際も、必ず冷媒をつけて温度が上がらないように徹底しています。また、消費者と直接かかわる販売店は、消費者に牛乳の健康面での価値や良さを伝えることで地域の健康を見守っています。

