

淡路島牛乳ができるまで

【安全・安心から生まれる美味しさ】

淡路島牛乳の製品は、安全・安心への取り組みとして、厳しい品質基準をクリアしたもののだけが出荷されます。栄養豊富な牛乳は毎日の食生活に欠かせません。お子様から高齢者の皆様まで安心して召し上がっていただけるよう、私たちは安全を最優先事項として製造に取り組んでいます。



1 搾乳

- ・淡路島の酪農家95軒により、新鮮な生乳が搾乳されます。
- ・「淡路島牛乳」の品質を保つため、淡路島産以外の生乳は一切使用しません。

検査

2 受乳

- ・新鮮な生乳は鮮度を落とさないよう集乳車で牛乳工場へ運ばれ、検査されます。
- ・淡路島牛乳は工場と酪農家の距離が近いため、工場への運搬時間が短く済みます。そのため、鮮度の良いまま処理できます。

検査



3 除塵・貯乳

- ・検査に合格した生乳は、クラリファイヤーと呼ばれる除塵機で小さな異物を除去し、プレートクーラーで冷却され、貯乳タンクで保管されます。



検査

4 均質・殺菌

- ・ホモゲナイザーと呼ばれる均質機により生乳の脂肪分を細かく破碎(均一化)します。
- ・その後、プレート殺菌機で130℃で2秒間加熱・殺菌をして冷却(10℃以下)し、アセプティックタンクと呼ばれる無菌タンクに一時的に貯乳します。



プレート式殺菌機



均質機



無菌タンク

検査

5 充填・包装

- ・アセプティックタンクに貯乳された牛乳はE S L対応充填機により、1L、500MLの牛乳容器に充填されます。



検査

6 冷蔵保管

- ・充填された牛乳は温度管理の行き届いた冷蔵庫で保管し、出荷に備えます。



検査

7 出荷

- ・全ての行程を経て検査に合格した牛乳は、量販店を始め小・中学校、コンビニエンスストアの配送センターなど様々な所へ保冷車で出荷されます。

