

淡路島牛乳の美味しさのヒミツ

○自然豊かな環境

淡路島は温暖な瀬戸内気候で自然豊かな環境であり、その澄んだ空気は乳牛を健康にします。淡路島の乳牛は品質の良い生乳をたくさん出してくれます。



○鮮度

淡路島牛乳は工場と酪農家の距離が近いこと、毎日集乳が可能で、輸送時間も短く済みます。そのため、品質劣化につながる溶存酸素の発生も最小限に抑えることができます。搾乳から製造まで最短で処理し、最高の鮮度で製品をご提供しています。また、その鮮度を保持するために最新のESL対応充填機、殺菌機を導入しています。



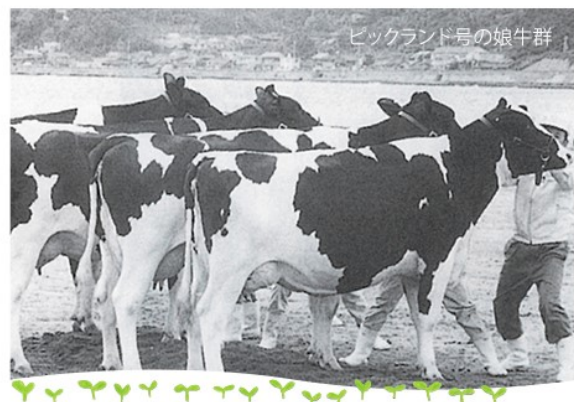
○淡路島産限定

他地域の生乳を混ぜず、淡路島内で搾乳された生乳だけを使用しています。また、酪農家と協力し、随時品質向上に努めております。



○乳牛改良の歴史

淡路島に乳牛が導入されて120年以上経ちます。熱心な酪農家の人々によって世界の名牛の導入、繁殖が行われました。乳質・乳量・体格ともに優秀な血統を持つ乳牛が起源となっています。



〇餌管理

乳牛には良質な乾燥牧草や、トウモロコシ・穀類などを主体としたバランスの良い栄養豊富な配合飼料を給餌しています。上質な飼料で育った乳牛は、コクのある風味豊かな生乳を出してくれます。



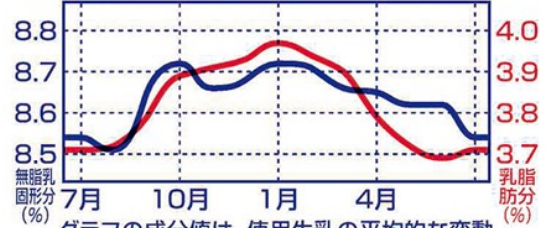
〇成分と栄養素

牛乳の美味しさの目安となるのが乳成分の数値です。乳脂肪分は数値が高いほどコクがある牛乳となります。無脂乳固形分はタンパク質、糖質、カルシウム、ビタミン、ミネラルなどの栄養成分のことで、数値が高いほど栄養素が豊富に含まれます。淡路島牛乳は平均乳脂肪分3.8%、無脂乳固形分8.6%と高い数値を保持し、10月から4月の冬場はさらに数値が上がり濃厚さが増します。

年間成分平均値

乳脂肪分3.8% **無脂乳固形分8.6%**

〔無脂乳固形分・乳脂肪分変動グラフ〕



グラフの成分値は、使用生乳の平均的な変動をあらわしています。



〇品質管理

淡路島牛乳の工場では品質管理に万全な状態で製造に取り組んでいます。新鮮で安全・安心・安定をスローガンに、消費者に喜んでいただける製品作りを行っています。

