

生乳にこだわった牛乳

高基準を満たした
酪農家6軒の
限定生乳



淡路島牛乳



賞味期限
(開封前)

あけぐち

匠 淡路島牛乳

生乳にこだわった牛乳



淡路島牛乳

選ばれた酪農家による
おいしさを追求した牛乳

種類別牛乳

生乳100%使用 要冷蔵(10℃以下)
成分無調整 1000ml
無脂肪固形分8.3%以上 乳脂肪分3.6%以上

集乳から殺菌・製造
までの時間
24H以内

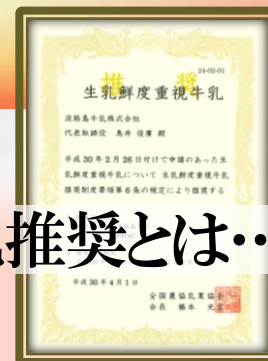
集乳地域
南あわじ市
・洲本市

乳脂肪分
3.6%以上

ひょうご
推奨
ブランド

近畿で唯一の品質 濃厚なコク、旨味、甘み

匠 淡路島牛乳が取得。生乳鮮度重視牛乳推奨とは…
生乳に関する基準



- 工場所在地の都道府県内の原料乳(生乳)が100%であること。
- 工場所在地から6時間以内に集乳可能な酪農家の原料乳(生乳)が100%であること。
- 原料乳(生乳)は工場に直接搬入されたものであること。
- 原料乳(生乳)は酪農家から毎日集乳されたものであること。



(「生乳鮮度重視牛乳推奨制度 要領」より)