

生乳にこだわった牛乳



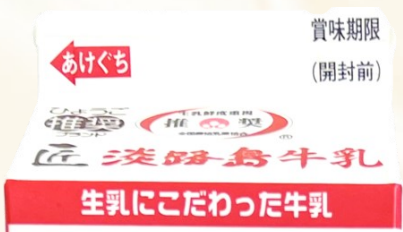
# 匠 淡路島牛乳

高基準を満たした  
酪農家5軒の  
限定生乳

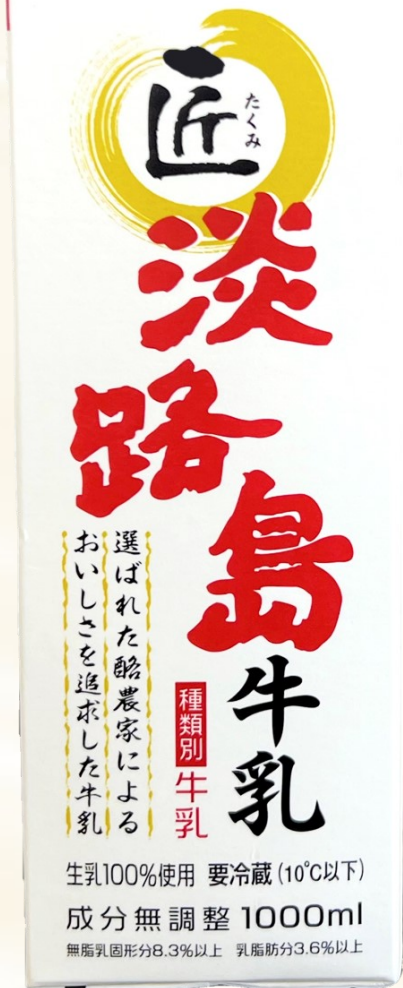
集乳から殺菌・製造  
までの時間  
**24H以内**

集乳地域  
**南あわじ市  
・洲本市**

乳脂肪分  
**3.6%以上**



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)

