



淡路島牛乳株式会社

会社概要・採用案内



目次

- 3 会社概要
淡路島内の乳牛の飼養農家数及び飼養頭数
- 4 メディア掲載歴
業務提携
- 5 組織一覧
- 6 ～ 淡路島牛乳工場の流れ（工場全体概要）
- 8 ～ 仕事内容
淡路島牛乳株式会社社員の仕事内容の例を
各係ごとに写真付きでご紹介します。
- 15 ～ 社員のタイムスケジュール
淡路島牛乳株式会社社員の、1日のタイム
スケジュール例などをご説明します。
- 26 ～ 商品一覧
- 27 ～ 淡路島牛乳ができるまで
- 30 ～ 淡路島牛乳の美味しさのヒミツ
- 32 ～ 勤務条件
- 34 安全対策の取り組み

会社概要

会社名	淡路島牛乳株式会社
所在地	〒656-0472 兵庫県南あわじ市市善光寺26番地1 TEL：0799-42-5013 FAX：0799-42-5015
設立	平成27年12月17日
資本金	6,000万円
売上高	42億2,540万2,500円(税抜) (令和5年度実績)
代表者	代表取締役 鳥井 俊廣
従業員	77名(令和7年4月現在)
事業内容	1 牛乳・乳製品の製造・販売 2 菓子の製造・販売 3 生乳の受託業務及び検査業務 4 前各号に附帯または関連する一切の事業

淡路島内の乳牛の飼養農家数及び飼養頭数

飼養農家数	飼育頭数
79	3,573

(令和6年2月1日現在)



メディア掲載歴

淡路島牛乳	神戸新聞、 毎日放送 ちちんぷいぷい・ミント！
匠 淡路島牛乳	フジテレビ、サンテレビ
モーツァルト牛乳	NHK神戸放送局、神戸新聞、毎日新聞、 サンテレビ、読売新聞、日本食糧新聞、 日本農業新聞、毎日放送、朝日放送、 読売テレビ、DIME12月号
匠 淡路島ヨーグルト	神戸新聞
淡路島生乳100%ヨーグルト	神戸新聞、日本農業新聞
淡路島藻塩プリン	フジテレビ、神戸新聞、読売新聞
淡路島コーヒープリン	神戸新聞、ラジオ関西
淡路島モッツアレラ	神戸新聞、読売新聞、サンテレビ、 日本食糧新聞
淡路島カチョコカヴァロ	NHK神戸放送局、神戸新聞、毎日新聞、 サンテレビ、読売新聞、日本食糧新聞、 日本農業新聞、毎日放送、朝日放送、 読売テレビ、DIME12月号
淡路島ホエイ	神戸新聞、日本食糧新聞
淡路島コーヒージャム	NHK神戸放送局、読売新聞、神戸新聞、 産経新聞、日本食糧新聞、朝日新聞、 CBCラジオ、ABCラジオ、関西テレビ、 ラジオ関西
淡路島フリアン	神戸新聞、毎日新聞、サンテレビ

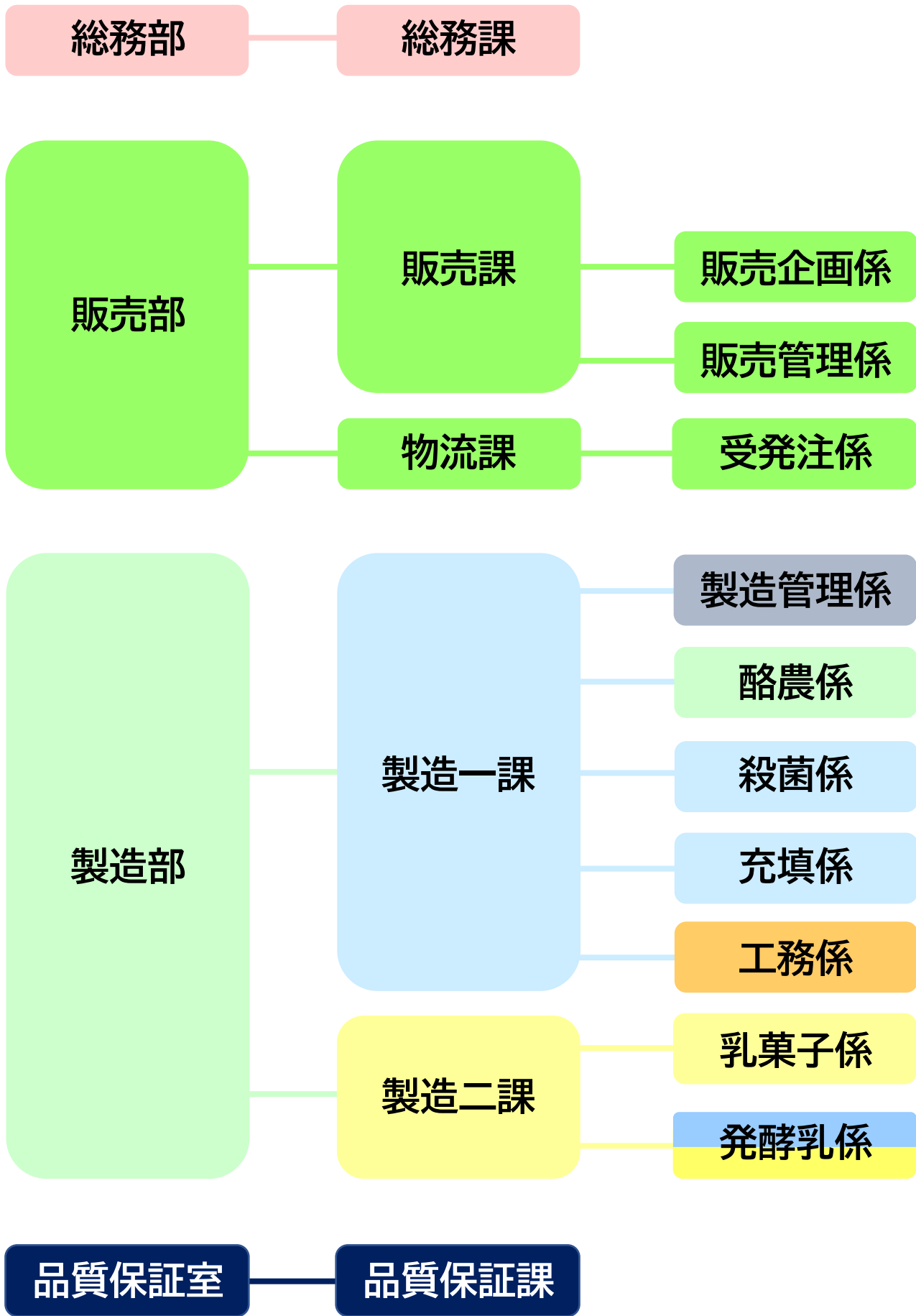
業務提携

洋菓子の製造委託

ウインズきらら
淡路農産食品株式会社
御菓子司 栄堂



組織一覽



淡路島牛乳工場の流れ（工場全体概要）

受 乳

担当：
製造一課 酪農係

淡路島の酪農家が
搾乳した新鮮な生
乳の受け取り。



検査

貯 乳

担当：
製造一課 酪農係

検査した生乳をタ
ンクで保管。



製造(生乳※¹や牛乳※²を原材料に使用します)

牛乳・乳飲料

製造担当：
製造一課 充填係
製造一課 殺菌係



チーズ

製造担当：
製造二課 発酵乳係



ヨーグルト

製造担当：
製造二課 発酵乳係



プリン

製造担当：
製造二課 乳菓子係



洋菓子 (製造委託)

委託担当：販売課



機器の保守管理・修繕

担当：製造一課 工務係

ボイラーなど各種設備の点検確認、
溶接や部品取り換えによる工場設
備の修繕 など



- ※1 生乳…牛の乳から搾ったまま手を加えていないもの
- ※2 牛乳…生乳を殺菌処理したもの

品質検査

検査担当：
品質保証課



完成！



完成！



完成！



完成！



完成！



出庫・販売

販売担当：
販売課・物流課



商品の納品



商品宣伝資料作成



商品の注文受付

製造管理・原料管理

担当：製造一課 製造管理係

請求書の入力、作業服の発注、
勤務日報の入力、生乳量確認・入力、
報告書作成・送信 など

総務・経理事務

担当：総務課

労務管理、採用関係、物品管理、
財務会計、税務申告、決算業務、
各部門の伝票処理、振込 など

販売課・物流課の仕事

他企業への営業



- ・商品を購入していただけるよう、他企業と商談を行います。
- ・淡路島内だけでなく、島外で商談を行うこともあります。

販売促進活動・商品のPR



- ・出店販売や試食を通して商品の特徴を説明し、売上向上に繋がります。
- ・新聞やテレビの取材対応を行うこともあります。

取引情報等の管理



- ・請求書の処理など、経理関係の業務を行っています。
- ・販売課で使用する書類の作成も行います。

注文の受付・伝票処理



- ・取引先からの注文を取りまとめ、製造数の調整を行います。
- ・出庫（配達）の手配も行います。

製造 1 課 充填係・殺菌係(牛乳・乳飲料担当)の仕事

生乳の殺菌



- ・殺菌機を用いて、130℃で2秒間加熱し、生乳の殺菌を行います。
- ・殺菌機の操作はタッチパネルを操作して行います。

殺菌状況の監視



- ・指令室では各タンクの殺菌状況の監視を行います。
- ・異常があれば記録し、タッチパネルで操作するなど適切な対応を行います。

充填（パック詰め）



- ・殺菌したあとの牛乳・乳飲料を1000mL、500mLなどのパックに詰めていきます。
- ・充填機の操作は機械にて行います。

冷蔵・保存



- ・パック詰めされた牛乳・乳飲料は自動ロボットによって積まれ、スーパーなどに発送されるまで冷蔵庫で保存されます。

製造1課 工務係の仕事

ろ過装置の点検



- ・工場内で使用する水は、井戸水を吸い上げ、ろ過装置できれいにして使用します。
- ・その際塩素を投入します。その塩素の残留濃度を測定します。

ボイラーの点検



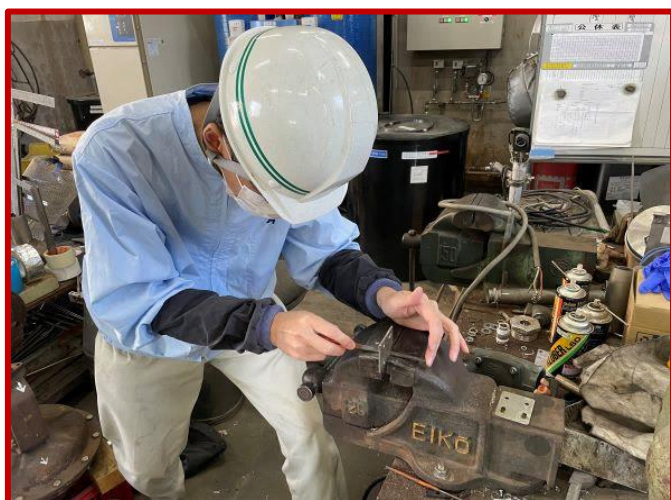
- ・工場で使用する蒸気を、貫流ボイラーという機械で作っています。
- ・異音や異常が発生していないかなどの点検を行います。

溶接作業



- ・工場内ではトラブル発生時、器具作成等の際に、様々な道具を使用します。
- ・この写真はアルゴンガスを用いて溶接を行っています。

器具作成、研磨作業



- ・器具作成を行っています。
- ・ドリルで穴をあけてヤスリで穴をきれいに整えます。

製造2課 発酵乳係（チーズ担当）の仕事

生乳投入・殺菌処理



- ・チーズ製造機に新鮮な生乳を投入します。
- ・機械操作により、生乳をあたためて低温殺菌処理を行います。

乳酸菌・酵素添加



- ・殺菌後、乳酸菌を添加し発酵を促します。
- ・ある程度発酵が進んだら、牛乳の固形分を固めるため、酵素を添加します。

固形分取り出し



- ・固めた牛乳を手作業でカッティングして、液体と固体に分離させます。
- ・まとまった固形分を取り出します。

冷却・成型



- ・取り出した固体分を練って伸ばして、成型します。
- ・手作業でひとつひとつ丁寧に、商品の種類ごとに成型します。

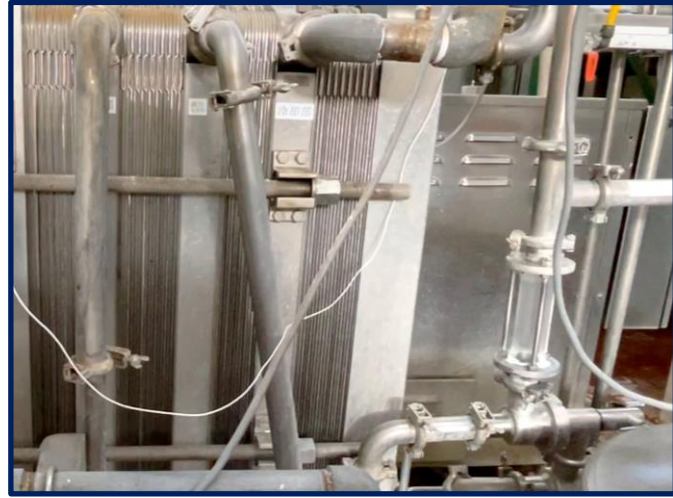
製造2課 発酵乳係（ヨーグルト担当）の仕事

調合(材料混ぜ合わせ)



- ・生乳や牛乳に脱脂粉乳などを加えてヨーグルトの素を作る作業です。
- ・材料には手作業で加えるものと機械操作で加えるものがあります。(写真は機械作業)

殺菌



- ・調合したヨーグルトの素は均質化を行った後、殺菌します。
- ・殺菌機の操作は機械にて行います。

乳酸菌添加



- ・調合、殺菌を行った後はヨーグルトづくりに必要な乳酸菌を加えます。
- ・乳酸菌は手作業で加えています。

充填機容器補充



- ・充填とは容器にヨーグルトを注ぐ作業のことです。
- ・基本的には機械で自動的に行いますが、容器の補充は手作業で行います。

製造2課 乳菓子係（プリン担当）の仕事

調合(材料混ぜ合わせ)



- ・牛乳・砂糖・卵を混ぜ合わせてプリンの生地を作ります。
- ・材料は手作業で加えていきます。

充填～オーブン焼き



- ・充填機を操作してカップに生地やカラメルを注ぎます。
- ・生地量の調節、温度管理など細部の調整も機械操作で行います。

目視検品



- ・オーブンで焼きあげた後、目視で入念に検品を行います。
- ・3か所で検品を行います。

包装



- ・2個入、3個入にパッケージします。
- ・手作業で箱詰めし、冷蔵庫へ運びます。

品質保証課の仕事

原乳の検査



- ・酪農家さんから集めてきた生乳を検査します。
- ・細菌数を測ったり、抗生物質が生乳に残っていないか、成分や風味に異常がないかなどを調べます。

微生物検査



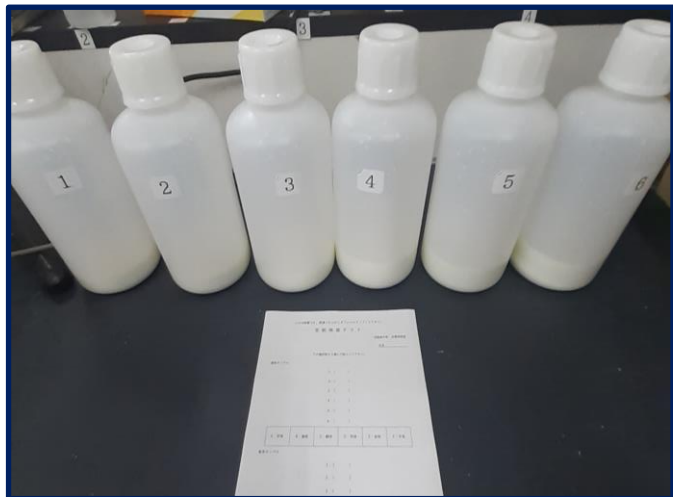
- ・自社で製造した全種類の製品の検査をしています。
- ・大腸菌群や一般細菌数、カビ、乳酸菌数などの検査をしています。検査に合格すれば製品が出荷されます。

成分検査



- ・主に生乳や牛乳、ヨーグルトの成分を検査しています。
- ・脂肪分などの成分が検査基準に達しているかを検査し、ここでも風味に異常がないかを調べます。

官能検査



- ・毎月1回、製造に携わっている社員に向けて行われる「味や匂いのテスト」のような検査です。
- ・味や匂いのサンプルがあり、選択問題で答えます。

社員の タイムスケジュール

総務課 (総務部)

- 8:30 出勤 現金残高確認
- 9:00 取引先からの
入金仕訳伝票作成・入力
- 10:00 取引先への
振込仕訳伝票作成・入力
- 11:00 会議資料の作成
- 12:00 休憩
- 13:00 会議準備
(書類・機器類接続)
- 13:30 会議
- 15:00 通帳記帳、郵便、
物品購入 (外出)
- 16:00 現金残高確認
現金日計表作成
- 17:00 退勤



業務内容

総務事務として、社員の労働に関することや物品管理などを行っています。取締役会などの会議の準備も行います。

経理事務として、会社の各会計業務を扱っています。月末や年度末の節目では決算業務を行います。

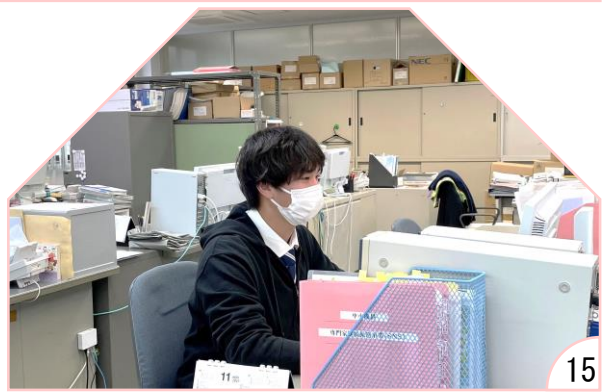
パソコン作業が得意だと効率的に仕事が進められます。

職場の雰囲気

課には経験豊富な方が多く、分からないことは教えてもらい、忙しいときは負担を軽減してもらっています。総務・経理事務の仕事は初めてですが、日々勉強しながら取り組むことができます。

すきな休日の過ごし方

温泉でゆっくり過ごすのが好きです。南あわじ市にはうずしお温泉など6つの泉源があり、それぞれ違う特徴があるので気に入っています。



社員の タイムスケジュール

販売企画係 (販売部販売課)

- 8:00 出勤 HP・SNSチェック
- 8:30 企画打合せ
- 9:30 販促物(店頭POP)作成
- 11:00 営業資料作成
- 12:00 休憩
- 13:00 業務再開
営業資料作成
- 14:00 商品パッケージの
デザイン作成
- 15:00 SNS投稿内容作成
- 16:00 退勤



業務内容

HPやSNS運営といった
広報活動や、販売についての
資料を作成しています。

営業で使用する資料や店頭に
置く商品案内も作成します。

イベント出店、試食販売など
の活動もします。

仕事のいいところ

淡路島牛乳や乳製品の魅力をお客様に伝える大切な業務です。
自分で考えた企画や取り組みを自分で実践できるので、やりがい
が感じられる仕事だと思います。

すきな商品

淡路島生乳100%ヨーグルトです。
ビフィズス菌 BB-12™が使用され
ているので、腸の健康づくりに役
立っています。



社員の タイムスケジュール

【10時出勤の場合のスケジュール】

- 10:00 出勤
保育所・学校給食の伝票入力
- 12:00 休憩
- 13:00 専用アプリ・インターネット
による受注業務
- 17:00 事務所内のゴミ収集
- 18:00 注文の変更締切・
翌日処理分の準備
退勤



受発注係 (販売部物流課)



業務内容

取引先からの注文を受けて伝票を入力し、運送会社へ商品の出庫・配達をお願いしています。

お客様や取引先からの電話対応もしています。

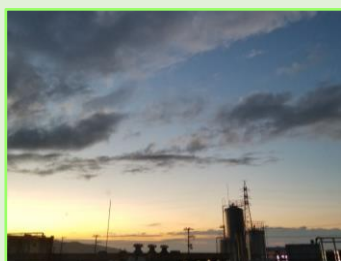
シフトごとに業務内容が違うので、交代時の引き継ぎなど他の人との連携が重要です。

仕事のおもしろいところ

商品を通して人とのつながりを感じられるところです。例えば私たちが学校給食で毎日飲んできた牛乳はどんな人が関わり、どのような経路を辿って学校に届けられていたのかを知ることができ、その中の一員になれることが嬉しいです。

すきな会社の場所

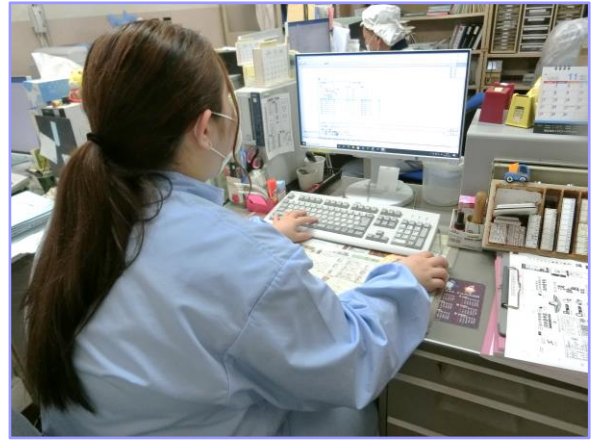
事務所の窓から見える景色が好きです。開けた平地なので、遠くまでよく見えます。



社員の タイムスケジュール

製造管理係 (製造部一課)

- 8:00 出勤 朝礼
- 8:15 書類の整理、メール確認
- 8:45 原料管理業務
- 10:00 請求書の入力作業
- 11:00 チーズ製造の手伝い
- 12:30 休憩
- 13:30 チーズ製品化作業の手伝い
- 14:30 郵便物や書類の整理
- 14:45 請求書の入力作業
- 16:00 退勤



業務内容

製造管理として、請求書の入力や作業服の発注、勤務日報の入力などが主な内容です。

原料管理として、酪農家さんから集めた生乳の量や成分の入力・確認、製造に使用した生乳の量の入力、旬別で報告する報告書の作成をします。

月初めは忙しいので残業をすることが多いです。

仕事のいいところ

少人数の部署なので、休みの融通が利きやすく、自分のペースで仕事ができるのがいいです。

すきな休日の過ごし方

友達と淡路島のいろんなところをドライブしたりカフェに行ったりして、リフレッシュしています。



社員の タイムスケジュール

【4時出勤の場合のスケジュール】

- 4:00 出勤 製造予定確認
- 4:30 殺菌機の殺菌
- 6:15 生乳及び乳飲料の殺菌
- 9:30 休憩
- 10:30 作業再開、機械洗浄
- 12:00 退勤

殺菌係(牛乳・乳飲料) (製造部一課)



業務内容

殺菌機の殺菌及び生乳・乳飲料の殺菌処理をしています。

4:00出勤の他に、5:00、6:30、9:00出勤があり、ローテーションでシフトを決めて出勤しています。

殺菌作業は商品に大きく関わる重要な作業なので、責任が大きい仕事です。



仕事のいいところ

作業は基本的に機械操作です。慣れれば全自動なので、力仕事が少ないところがいいところです。

すきな商品

淡路島牛乳です。島内で搾られた生乳のみを使って生産・殺菌処理しています。自分が関わっている所以思い入れが強い商品です。



社員の タイムスケジュール

【6時30分出勤の場合のスケジュール】

- 6:30 出勤
充填作業準備
- 6:40 充填作業開始
- 9:00 交代で休憩
- 10:00 充填作業再開

- 12:00 充填機洗浄

- 14:30 退勤

充填係(牛乳・乳飲料) (製造部一課)



業務内容

牛乳やコーヒーなどの乳飲料の充填機準備、充填作業、充填機の分解・洗浄・組立、記録、機械のメンテナンスなどを行います。

充填作業は充填機にカートンのセットや乳温、パックの漏れのチェック、日報の記録、品目ごとの切り替えが主な仕事です。

朝が早いので、交代休憩は早めになります。



仕事のいいところ

充填作業がメインですが、それ以外でフォークリフトにも乗る作業があり、自分の仕事のスキルが上がります。免許取得費用は会社負担というのもいいところです。

好きな商品

淡路島コーヒープリンです。コーヒープリンにもいろんな種類が売っている中で、カラメル入りの淡路島コーヒープリンが1番です。



社員の タイムスケジュール

工務係 (製造部一課)

【9時30分出勤の場合のスケジュール】

- 9:30 出勤 早出担当者との引継
- 9:40 ケースウォッシャーコンベアの作製
- 11:00 稼働機器の稼働時間の確認・点検
- 12:00 休憩
- 13:00 ケースウォッシャーコンベアの作製
- 16:00 汚泥脱水機の停止清掃、汚泥を搬送
- 17:00 ケースウォッシャーコンベアの作製
- 17:25 片付け、清掃
- 17:30 退勤



業務内容

工務係の仕事は、工場の要です。

仕事内容は広範囲でボイラー、エアーコンプレッサー、冷凍機、浄水ろ過機、工場排水の点検、製造機械のトラブル発生の修繕対応等様々です。

仕事のおもしろいところ

工務係の仕事は工場に必要な蒸気・空気圧縮・電気などの各設備、排水施設など範囲が広いです。また施設の維持やトラブル対応まで色々で行う業務があります。毎日が勉強で、少しずつですが自分の身につけて、安心・安全に業務を行っています。

好きな商品

淡路島ヨーグルトと淡路島プリンです。家族が毎朝ヨーグルトを食べています。プリンは夕食後です。「おいしいね」と言って食べてくれることがすごく嬉しいです。



社員の タイムスケジュール

発酵乳係(チーズ) (製造部二課)

7:30 出勤、生乳搬入、機械準備

7:45 製造作業開始



12:00 休憩

13:00 製品作業
清掃

15:30 退勤

業務内容

チーズの製造、製品作業を行います。機械は使いますがほとんど手作業です。

製造終了時刻は、その日の製造数によって変動します。

製造数が多いときは1～2時間残業がある場合があります。

基本的には15:30定時で退勤します。



仕事のいいところ

始業時間は早めですがその分早い時間に仕事が終わるので、仕事後に趣味などに費やす時間が作りやすいです。

淡路島の美味しい牛乳で作ったチーズはとても美味しいです！

すきな商品

淡路島カチョカヴァロ

そのままでも美味しいのですが、焼くと旨味が増してより一層美味しくなります！



社員の タイムスケジュール

発酵乳係(ヨーグルト) (製造部二課)

【6時出勤の場合のスケジュール】

- 6:00 出勤
充填作業準備
- 7:30 充填作業開始
- 11:00 交代で休憩
- 12:00 充填作業再開
- 14:00 退勤



業務内容

ヨーグルトの充填機準備、
充填作業、分解・洗浄・組立、
記録、片付け、機械のメンテ
ナンスなどを行います。

充填作業は充填機に容器の
補充、フィルム交換、機械の
監視が主な仕事です。

他に材料調合や殺菌といった
仕事があります。

製造量が多いと残業して
対応することもあります。



仕事のおもしろいところ

ヨーグルトの製造担当はいろんな作業がありますが、できることが増えると達成感があります。

好きな商品

淡路島生乳100%ヨーグルト
もっちりとしていて、酸味も強
くなくておいしいです。はちみ
つを入れると更においしいです。



社員の タイムスケジュール

【9時出勤の場合のスケジュール】

9:00 出勤 作業前準備
検品作業開始

11:00 交代で休憩

12:00 検品作業再開
資材補充
室内・倉庫整理

17:00 退勤



乳菓子係(プリン) (製造部二課)



業務内容

プリンの検品・包装作業を行います。3か所で検品し、包装後に冷蔵庫へ運びます。

フォークリフトの免許は、会社支援で取得します。

製造終了時刻は、その日の製造数によって変動します。

早出の場合は6:00出勤で調合作業を行います。
14:00定時で退勤します。

仕事のおもしろいところ

機械を操作することが多いところです。機械や機械操作に興味がある人におすすめです。

すきな場所

洲本城跡からの景色です。三熊山の山頂にあり少し遠いですが、洲本市街地が一望できます。



社員の タイムスケジュール

品質保証課 (品質保証室)

【8時出勤の場合のスケジュール】

- 8:00 出勤 検査準備
- 8:30 スケール検査 1回目
(原乳の受入検査)
- 9:30 風味検査
(味や匂いなどの検査)
- 10:00 スケール検査 2回目
- 11:30 休憩
- 12:30 スケール検査 3回目
- 15:00 スケール検査 終了
- 15:30 原乳検査
- 15:50 片付け
- 16:00 退勤



業務内容

主に機械を使って原乳や製品の検査をします。

原乳や乳製品の成分や、微生物の検査を行います。

トラブルで製造の遅れなどが発生した場合は残業して対応することもあります。

職場の雰囲気

課の皆さんは優しく、分からないことがあればすぐに対応してくれます。とてもありがたいです。

すきな休日の過ごし方

ドラマや映画を見るのが好きです。休みの日はのんびり過ごしています。



商品一覧(令和7年4月時点)

牛乳

商品名
淡路島牛乳
1000ml・500ml・200ml

淡路島内で搾乳された
生乳のみ使用。
深いコクとほのかな甘
みが特徴。



商品名
匠 淡路島牛乳
1000ml・200ml

高基準を満たした酪農
家限定の生乳を使用。
限られた酪農家による
濃厚で良質な牛乳。



商品名
モーツァルト牛乳
1000ml

淡路島の酪農家1軒のみの生
乳を使用。
モーツァルトの曲を聴かせ、
リラックスした乳牛から搾乳。
濃厚ですっきりとした後口の上
質な牛乳。



乳飲料

商品名
淡路島コーヒー
1000ml・500ml・200ml

良質な淡路島産牛乳と
厳選されたコーヒー豆
をブレンド。
大人から子供まで楽し
める、優しい甘さが大
人気。



商品名
淡路島
おいしい低脂肪
1000ml・500ml

淡路島牛乳の旨味を
そのままに脂肪分を
1.0%にカット。
コクと甘みが特徴。



洋菓子 (製造委託商品)

商品名
淡路島コーヒージャム
145g

淡路島コーヒーの
味わい。
パンやフルーツと
合わせて。



商品名
淡路島フリアン

フィナンシェのような
焼菓子。
淡路島ホエイ使用。



ヨーグルト

商品名
**淡路島
のむヨーグルト**
1000g・160g
淡路島産の新鮮な
生乳をたっぷり使用。
すっきりとした酸味
のさわやか仕立て。



商品名
淡路島ヨーグルト
75g×3個・75g×2個
甘酸っぱい味わい。
生きて腸まで届く
乳酸菌を使用した
プロバイオティクス
ヨーグルト。



商品名
匠 淡路島ヨーグルト
110g
匠の生乳を使用。
酸味控えめ、
なめらか食感。



商品名
**淡路島プレーン
ヨーグルト**
380g
無糖・低脂肪タイプ。
淡路島産牛乳20%使用。



商品名
**淡路島生乳100%
ヨーグルト**
400g
淡路島産の新鮮な生乳を
100%使用。無糖タイプ。



プリン

商品名
淡路島焼プリン
75g×3個・75g×2個
たっぷりの淡路島牛乳と国産卵を使用。昔ながらの固めの食感。



商品名
淡路島藻塩プリン
75g×2個
淡路島産の牛乳と藻塩を使用。
希少糖含有シロップで低カロリー。



商品名
淡路島コーヒープリン
70g×2個
淡路島コーヒーがプリンに。
ほんのり感じる苦味が特徴。



チーズ

商品名
淡路島モッツァレラ
100g・500g
淡路島産の生乳を使用。
ミルクの風味を豊かに感じるチーズ。
サラダなどのトッピングに。



商品名
淡路島カチョカヴァロ
130g
約1週間の短期熟成で、
濃厚・香り豊かな味わい。



商品名
淡路島ストリング
100g
食べやすい「さけるチーズ」。
手軽に食べることができる。



商品名
淡路島ホエイ
1000g
淡路島産生乳使用。多様な
栄養を含む。ドリンクに。



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。



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ため、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E S L対応充填機、殺菌機を導入しています。



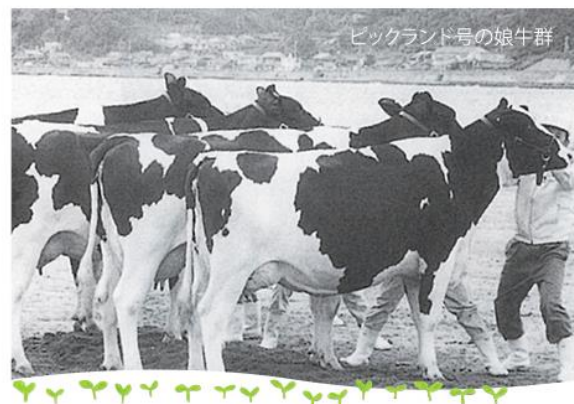
○淡路島産限定

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。



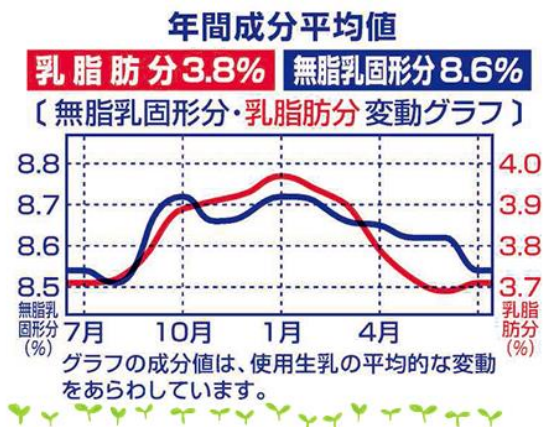
○餌管理

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。



○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って濃厚さが増します。



○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。



勤務条件（令和7年4月現在）

福利厚生例

- 基本給に加えて各種手当・賞与などの支給があります。
手当：通勤手当、家族手当、超過勤務手当、早出(早朝)手当、深夜手当など
- 退職金制度があります。
- 社会保険、厚生年金に加入しています。
- 月平均超過勤務時間は約15時間です。



制度など	内容
産前産後休暇(産休)	産前は6週間、産後8週間の休暇を受けることができます。
育児・介護休業	社内の就業規則に従い、男女とも一定期間休業することができます。
必要と認める 技能・資格の取得支援	業務に必要な技能や免許取得のための講習会などに要する費用は全額会社が負担します。 例)官能評価員育成研修(品質保証室) フォークリフト免許(製造職)
インフルエンザ予防接種 費用の助成	インフルエンザ予防接種に要する費用は全額会社が負担します。
自社製品の割引	社員は自社の製品を割引価格にて購入することができます。

休暇

- 有給休暇は入社時に5日、入社から6か月経過後に5日付与されます。
※その後、勤続年数に合わせて1年間に最大20日付与されます。
- 特別休暇（結婚、出産、忌引など）もあります。

※法律の改正等によって変更する場合があります。
※最新の情報については求人票をご確認ください。

勤務時間

■ 総務部（総務課）

- ・ 隔週の土曜日を休日とする週休2日制。
- ・ 1日の所定労働時間は7時間30分です。
（8時間30分勤務のうち1時間休憩）
- ・ 基本勤務時間：8:30～17:00



■ 販売部（販売課 販売企画係、販売管理係）

- ・ 月8日休みのシフト制。
- ・ 1日の所定労働時間は7時間です。（8時間勤務のうち1時間休憩）
- ・ 基本勤務時間：8:00～16:00

■ 販売部（物流課 受発注係）

- ・ 月8日休みのシフト制。
- ・ 1日の所定労働時間は7時間です。（8時間勤務のうち1時間休憩）
- ・ 基本勤務時間：7:00～15:00、9:30～17:30、10:00～18:00、14:00～22:00

■ 製造部（工務係除く）

- ・ 月8日休みのシフト制。1日の所定労働時間は7時間です。
- ・ 製造量に応じて早朝4時頃から深夜21時頃までの間で、8時間勤務（うち1時間休憩）となります。
- ・ 勤務時間例：4:00～12:00、6:30～14:30、9:00～17:00、13:30～21:30等

■ 製造部（工務係）

- ・ 月8日休みのシフト制。
- ・ 1日の所定労働時間は7時間です。（8時間勤務のうち1時間休憩）
- ・ 基本勤務時間：6:30～14:30、9:30～17:30

■ 品質保証室（品質保証課）

- ・ 月8日休みのシフト制。
- ・ 1日の所定労働時間は7時間です。（8時間勤務のうち1時間休憩）
- ・ 基本勤務時間：5:30～13:30、8:00～16:00

安全対策の取り組み

工場敷地内の事故防止対策（車両と歩行者の分離）



淡路島牛乳工場の敷地内には生乳を積んだタンクローリーや製品運搬用のフォークリフト、また運搬業者のトラックなどの車両が常に通行しています。敷地内は歩行者も通行することから、事故を未然に防ぐため、白線で車両が通るスペースと歩行者が通るスペースを分離しています。

社員食堂における感染症対策（アクリル板、消毒）



事務所の社員食堂ではみんなが安心して食事ができるように、一人ひとりの食事スペースをアクリル板で仕切っています。また、アルコール消毒液を設置し、社員各々が感染症対策に努められるよう設備を整えています。

メ モ

Handwriting practice lines consisting of multiple sets of three horizontal dashed lines for tracing and writing practice.



淡路島牛乳株式会社

〒656-0472

兵庫県南あわじ市市善光寺26番地1

T E L (代表) 0799-42-5013

F A X (代表) 0799-42-5015



←詳しい採用情報はこちら
(淡路島牛乳株式会社HP)

採用に関するお問い合わせ先
T E L 0799-42-0516(総務課)