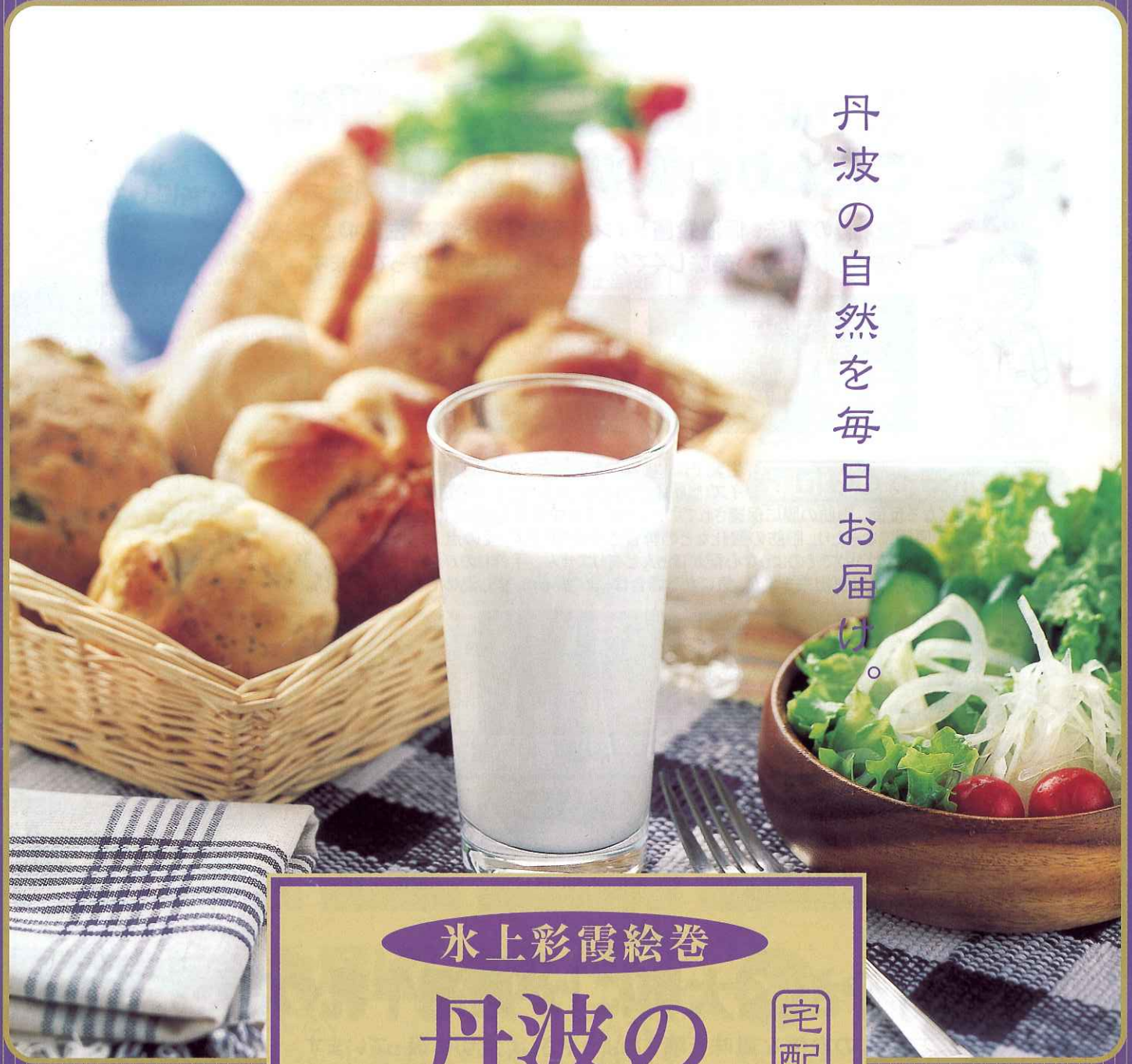


丹波の自然を毎日お届け。



氷上彩霞絵巻

丹波の 宅配
厳選牛乳

低温殺菌

63°C
30分間殺菌

ノンホモ



宅配限定商品

丹波の自然
健康牛乳。

おいしくて体にやさしい。

私がプロデュースしました。

生産者のまごころと消費者の方のお気持ち・・・お互いの声を伝え、気持ちをつなぐお手伝いをさせて頂きます。「丹波の厳選牛乳低温殺菌」をみんなで育て、かわいがられる牛乳にしていきたいと思ひます。

兵庫丹波酪農農業協同組合 PROFILE
 営業販売課所属
 1971年4月 京都市生まれ
 1990年4月 神戸大学農学部入学
 1996年4月 氷上郡(現:丹波)酪農
 農業協同組合入社 品質管理課
 1999年4月 営業販売課

入社以来、15年以上の歴史ある商品「氷上低温殺菌牛乳」の生産会事務局を兼任し、生産者と消費者の牛乳にかける熱意を学ぶ。



1

生乳の自然な風味を大切に。 こだわりの製法低温殺菌。

こだわりの製法、低温殺菌とノンホモで、搾りたての生乳の風味を損なわない美味しくて体にやさしい牛乳を作っています。



今こそ低温殺菌

殺菌方法には、いくつかの種類がありますが、最低限の63℃ 30分間低温保持殺菌を採用しています。

さらにノンホモ

最近では、低温殺菌牛乳も多く出回っていますが、その中でも数少ないノンホモジナイズ(脂肪球を破壊しない)にしています。

こちら方にもお勧め!!

牛乳の臭いや味がくさくて飲めない方

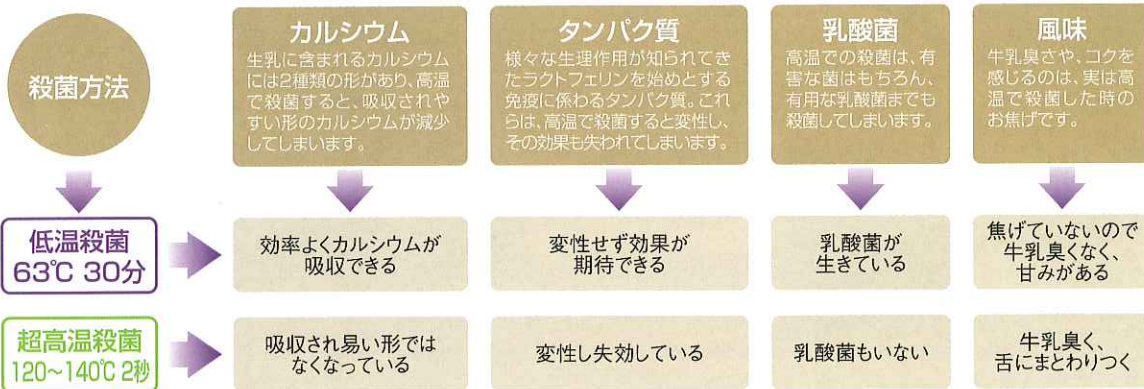
牛乳を飲んでくれないお子様

牛乳を飲むとお腹の調子が悪くなる方

日本に来てから牛乳が飲めなくなった海外出身の方

ノンホモってなに?

生乳では、様々な大きさで存在する脂肪球ですがホモジナイズ(脂肪球をこまごまにすること)すると脂肪分が分離しなくなり、吸収が良くなる反面、脂肪の膜に保護されていたいろいろな成分がむき出しになってしまい、お腹がゴロゴロする原因になったり、脂肪の酸化などの弊害も考えられます。その点ノンホモなら本来の脂肪球に傷が付いてないのでそのような心配がほとんどありません。手作りのバターも出来ます。静置すると上部にクリーム層が出来ますが、気になる場合は、よく振るか、少し温めてお飲みください。



2

「やさしく大切に」が厳選牛乳のこだわりです。

牛乳の自然な風味を壊さぬようやさしく大切に扱っています。

工場はもちろんHACCP(厚生大臣承認 総合衛生管理)承認です。

せっかく大切に生産された生乳を、傷つけないために、そして自然なままの風味を皆様に味わっていただくために、工場では以下の点に配慮して製造しています。



低速ポンプを使ってます。工場は、HACCP承認です。製造工程を短縮してます。

各生産者の生乳を集めるローリー車から、工場のタンクへ移すためのポンプは、普通牛乳で使用されるローター(高速)ポンプではなく、時間はかかりますが、生乳を傷つけないために低速ポンプを使用しています。

製造工場は、平成10年にHACCPによる牛乳の製造承認を受けています。また、関西圏では、もっとも長く15年以上に渡る低温殺菌牛乳(ノンホモ)の製造販売実績があります。

生乳が通過する製造工程を短くするために、ローリー車から貯乳タンクには入れず、検査終了後直接、殺菌タンクに生乳を送ります。

丹波の厳選牛乳低温殺菌の流通システム

青垣の里
生産会

HACCP承認
氷上牛乳センター工場

丹波低温殺菌牛乳
販売店会議宅配店

新鮮な
牛乳が
届くよ。

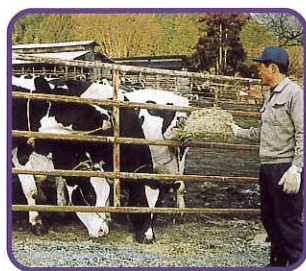
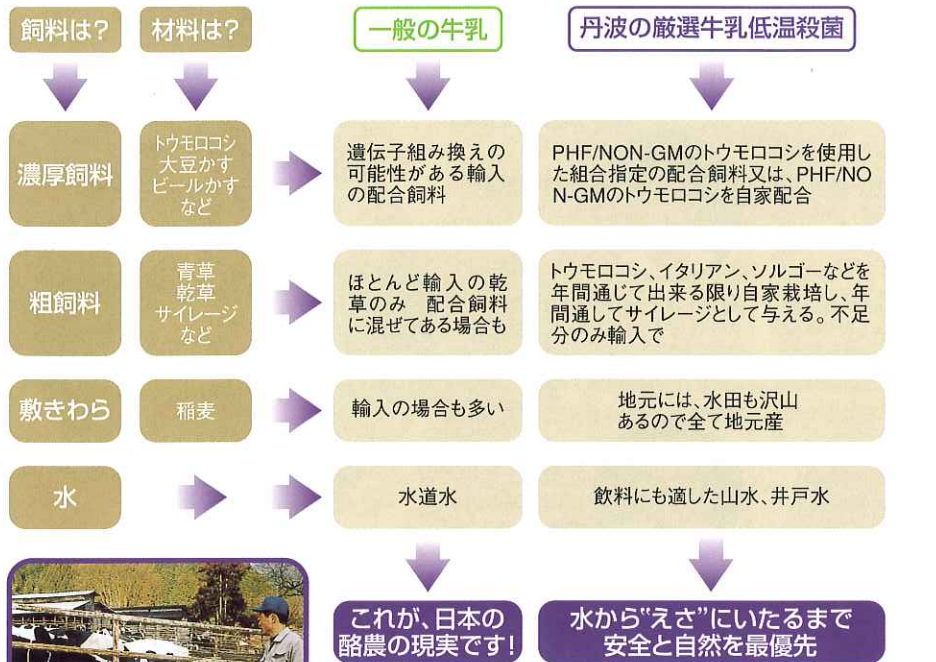
お客様のお宅



安全で自然な“えさ”が自慢です。

牛たちの健康を考えて、組合指定の配合飼料と、自家栽培した“えさ”で育てています。だからいつでも美味しく安全な牛乳が搾れるんです。

3



豆知識



乳牛に与える飼料は、大きく分けて2種類。牛乳を出すために必要な濃厚飼料と、そして、大切な牛の体を維持するための粗飼料です。

なぜこんな飼育が出来るの。

氷上郡に酪農が導入されたのは、大正時代。多い時には2000軒近くの酪農家が2~3頭ずつの乳牛を飼っていました。当時から、稲作や、畑作と一緒に発展してきましたので、わらはもちろんのこと、転作地を利用して牧草も作っていたのです。現在、酪農は大型化し、経営の規模は、変わったものの、機械化が進み、また、減反政策により休耕田が増えたこともあり、かえて多くの飼料作物を自家栽培できるようになっています。大量に排出される糞・尿もその飼料畑や、地元の田畑に還元することで、有機的に循環しています。

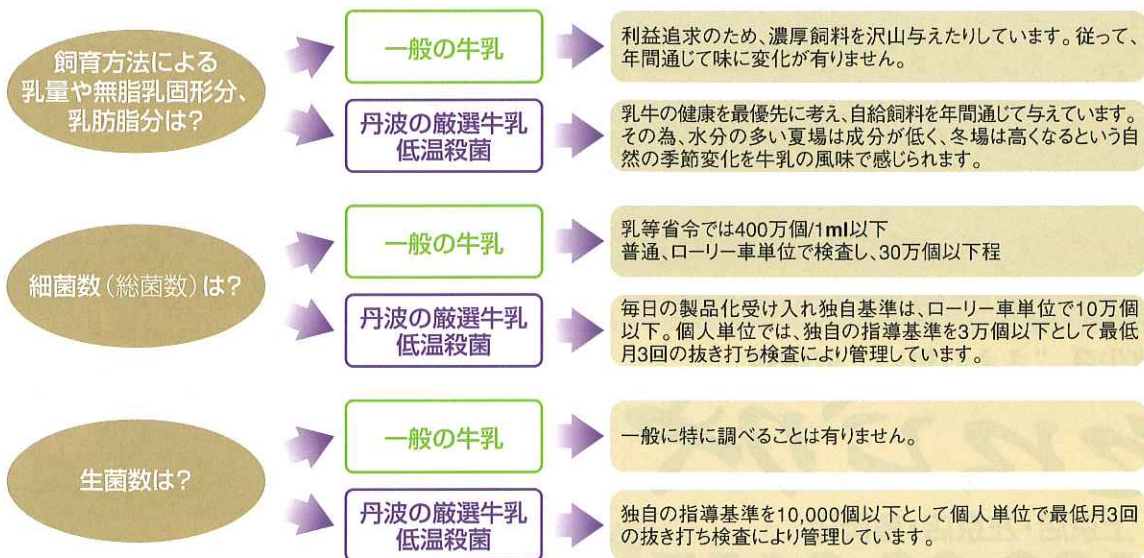
四季の味をお届けします。

牛乳の自然な味をお届けしたく、牛が出す天然の乳質を保つように管理しています。夏はあっさり、冬はコクのある味わい...四季の味をお届けするのが丹波の厳選牛乳の自慢です。



Point この牛乳を生産する為の乳質

美味しくて質の高い牛乳をお届けするためには、良質の原乳が求められます。丹波の厳選牛乳低温殺菌では、下の表のような乳質に対する考え方で、原乳を求め、管理しています。



4

私たちが自信を持って搾っています。

5

少数精鋭の選ばれた酪農家を作る生乳が「丹波の厳選牛乳」の源。
より美味しく、安心して飲む牛乳を作るために、
信頼おける仲間と一緒に日々努力しています。

丹波の厳選牛乳低温殺菌は、兵庫丹但酪農農業協同組合の中で兵庫県氷上郡青垣町の生産者5名が青垣の里生産会を作り、自覚と責任を持って生産した生乳のみを使用しています。乳質や飼料に対するこだわりはもちろんのこと、清潔な牛舎環境や、より美味しく、安心してお飲みいただける牛乳を生産することの自覚を常に持つために、生産者が毎月会議を開いてお互いに情報交換しています。



個性派揃い！
青垣の里生産会の
みなさんを紹介します。



足立 昌
青垣町菅原
搾乳 15頭
育成 4頭

昔ながらの飼い方でがんばっています。20才から酪農を始めて50年以上になりますが、その間1日も休んだ事のないのが自慢です。



足立 義隆
青垣町口塩久
搾乳 60頭
育成 55頭

何よりも牛が好き！今年はフリーストール牛舎(牛をつなぐ自由に入出できる部屋がある牛舎)を新設して、さらに牛を増やす予定です。飼料も沢山作っています。



足立 梅則
青垣町惣持
搾乳 40頭
育成 30頭

濃厚飼料用自動給餌機の導入で、給餌回数を増やすなど、牛の体調を考えて成分の安定を目指しています。



足立 志郎
青垣町松倉
搾乳 40頭
育成 30頭

水は青垣自慢のおいしい山水、井戸水を飲ませ、牧草は100%自給しています。健康な牛から美味しい牛乳を搾ります。



足立 三千男
青垣町矢の内
搾乳 22頭
育成 4頭

平成12年度兵庫県乳質改善共助会で最優秀賞を頂きました。今後も清潔な牛舎で、良質な牛乳を作り続けたいです。

会議のほかにし
ごんば事をしていきます。
年間の自給飼料の作付け計画
(面積)の提出
年間の飼料作物収穫量
(給与量)の把握
1ヶ月の購入飼料の給与量の把握
細菌数、総菌数の検査と指導改善
牛舎環境の点検及び改善

私たちの環境を守るために

ビン回収で協力をお願い

ビンは、きれいに水洗いしてから受け箱にお返し下さい。
洗ってないと、大量の洗剤が必要になってしまいます。

キャップ、冠帽などは、プラスチックゴミとして、各自治体の分別方法に従って、正しく処理してください。

ビンの中に入れてたりすると、出すのが困難です。
また、現在当方で独自に回収し、リサイクルすることは出来ませんので、ご協力宜しくお願い致します。

宅配のお問い合わせ

丹波低温殺菌牛乳販売店会議



製造元
兵庫丹但酪農農業協同組合
氷上牛乳センター
兵庫県氷上郡氷上町石生松前162