

東毛酪農の低温殺菌牛乳

イヤなおいやネバネバがなく牛乳嫌いの方にも喜ばれている美味しく安全な牛乳です

紫色のフード

「牛乳」の証明です。外観でも識別できるように、フードの色を種類別に定めることが決められています。加工乳や乳飲料にはピンクや黄色などフードが使われています。当然、牛乳の証であるこの紫色のフードをつけることは出来ません。

クリームライン

静置した時、上部に浮くのはクリームです。コーヒーや料理にどうぞ。簡単に、バターもホイップもできます。飲む前に軽く振っていただければクリームは拡散します。季節によりクリームの量は異なります。冬は多く夏は少なめ～自然のままです。

NON HOMOGENIZED

ホモジナイズド～Homogenizedとは高温高圧下で牛乳中の脂肪やタンパク質を細かく砕くことをいい、1ccの牛乳に150気圧くらいの圧力をかけるものです。牛乳の脂肪球の大きさは母乳ほとんど同じなものですから、自然の牛乳を飲むためには全く必要のないことといえます。このような処理をしないノンホモジナイズドミルク～Non Homogenized Milkは「牛乳を壊さない」ということになります。そのため殺菌温度はもちろんのことミルカーや集乳車のポンプ、工場のポンプや配管などすべてに細心の注意をはらっています。そうでないと「上部にクリームラインのできる牛乳」は造れません。

種類別 牛乳

中身が牛乳そのものという意味です。この種類別の表示は規約で定められています。加工乳や乳飲料など、粉ミルクを還元したり牛乳以外のカルシウム剤を添加して造られているものには、薄紫色のフードはつけられません。もちろん「種類別」牛乳の表示は出来ません。

牛乳が届いたら...

お早く冷蔵庫に収納して下さい。上部に浮いたクリームは、飲用前に軽く振れば拡散します。



ガラスびん

限りある資源と安全性を考え、ガラスびんに詰めました。お客様には「100%回収」をお願いしてリサイクルに努めています。開封後はオーバーキャップを使っていただければ冷蔵庫の匂いをシャットアウト！美味しさが変わりません。

PASTEURIZED

フランスの有名な細菌学者パスツール博士はワイン製造の際、60℃数分間の加熱殺菌を行なうことにより、ワインの質を損なわないで、ワイン発酵の邪魔をする雑菌を死滅させる方法を発明しました。この方法は色々な食品の加熱殺菌に応用されています。この殺菌方法を、パスツール～Pasteurの名をとってパスタリアライゼーションと呼び、牛乳では63℃30分 または72℃15秒殺菌したものをパスタライズ牛乳～Pasteurized Milkといいます。この「東毛酪農の低温殺菌牛乳」は63℃30分で殺菌しています。

東毛酪農

生産者は朝日農業賞受賞に輝く、「東毛酪農農業協同組合」です。東京から60Km。今朝搾った牛乳を翌朝食卓へお届けしています。

低温殺菌牛乳

日本を除く世界中の国々で、「フレッシュミルク」とよばれ、保存用の超高温殺菌牛乳(120℃2秒殺菌)とハッキリ区別されています。「搾られたときそのままの味がする牛乳」をお届けするわけですから、エサや牛舎の環境をとっても大切にしています。エサについては特別に気をつかい、利根川の無農薬の野草をたくさん食べさせています。

飲み終わったら...

簡単にゆすいでお返し下さい。みんなでキレイにリサイクルしましょう。

おいしく飲むには...

冷蔵庫から出したばかりの冷たい牛乳をお好みの方もいますが、コップに注いで少し冷たさが和らいだ頃飲むと、牛乳本来の風味や甘さが出て一層美味しく飲めます。カフェ・オ・レやミルクティーに最高と著名専門家から高い評価をいただいております。ホワイトソースを作ると更に美味しさの違いがわかります。

製造者 **東毛酪農農業協同組合**

群馬県新田郡新田町市野井741-1 ☎0276-57-0111

お問合せ・ご注文は

自然食品の店 みやけ

北区志茂2-59-7

TEL : 03-3900-5335

FAX : 03-3900-5335

—— 試飲もできます ——