

山口県産生乳100%だからもっと身近な名前に!

『大好きやまぐち牛乳』



「地産知食」とは、地元山口県の豊かな産物を「食べ物・生産・食べ方」の視点でもっと知って食べようとするコープの運動です。

予告 **4月** から、
「65℃30分間殺菌生協牛乳」が
楽しくリニューアル!

自慢の牛乳です
ぜひ一度、
お試ください

コープでは、昨年秋から「食」の運動テーマとして、「地産知食」という消費者目線の運動をすすめています。重点商品の第一弾として「お米」を取り上げ、多くの人に「山口県のお米」を知って食べていただくことができました。引き続き、山口県産米を応援しましょう。

そして、この春からの第二弾もくらしに身近な「牛乳」を取り上げます。今回は、4月に名称変更して装いも新たにリニューアルする「65℃30分間殺菌生協牛乳」を取り上げます。もっと組合員みんなに親しんで利用してほしい商品です。



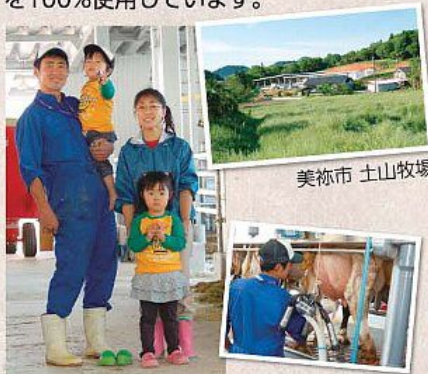
宅配は、4月11日注文から、店舗は18日(月)からお目見え

もっと知ってほしい「山口県産だけを使った牛乳」

山口県内の生産者の生乳を
限定使用

良質生乳をそのまま

山口県産の生乳の「乳蛋白、無脂固形分、細菌数、体細胞」等の品質は、全国的にも高く評価されています。その山口県内の63の指定酪農家が育てしぼった生乳を100%使用しています。



美祿市 土山牧場

65℃30分間殺菌製法

新鮮なまま低温で時間をかけて

現在、ほとんどの牛乳が120~130℃の高温で2~3秒の短い時間で殺菌しています。65℃30分間殺菌牛乳は、「より低温で殺菌すればもっと生乳本来の味に近づくのでは」という発想で生まれた低温殺菌製法の牛乳。ギリギリの温度と時間にトコトンこだわって、地元山口県酪乳業に製造委託して出来た人気商品です。



受入生乳
サンプリング

最新設備が整った工場で、
新鮮良質な生乳を低温殺菌



下関市 山口県酪乳業(株)



「地元山口県産」と「生乳の風味」2つのこだわり

新名称「大好きやまぐち牛乳」は、



“大好きやまぐち”マークは、地産地消を守り育てていく商品として、「原料の全部あるいは一部が山口県産」の商品に付けています。地元でつくられたものだからこそ、地元の多くの組合員さんに愛され利用して頂きたい商品。そんな思いがギュッと詰め込まれた名称を選びました。山口県内の生産者さんが育て搾った良質生乳を原料に、やまぐち県酪乳業さんがこだわりの低温殺菌製法でつくる「大好きやまぐち牛乳」を地産知食運動を象徴する商品として、さらに利用集結できる商品が育てたいからです。