

品質を極めました!!

自然の恵みが詰まった生乳100%使用。 厳選された生乳から作られた濃厚でコクのある味は、 口にした人の記憶から消えることのない、本物の味。 白バラブランドの最高峰牛乳です。



生乳鮮度重視 推 災 奖 全国農協環協会

900ml

500ml

180ml

種類別

●無脂乳固形分 8.5%以上

●乳脂肪分 3.7%以上

●殺菌温度 85℃20分間殺菌

栄養成分表示 100mlあたり

エネルギー 69kcal | 炭 水 化 物 5.0g たんぱく質 3.4g | 食塩相当量 0.11g 脂 質 3.9g | カルシウム 114mg 大山乳業農協では、"良質な生乳に優る牛乳は出来得ない"と考えています。

「厳選大山牧場」は鳥取県内産生乳の中で特に厳しい基準を満たし、工場から6時間以内に 集乳出来る酪農家を限定した生乳のみを使用致 しました。

生乳の鮮度にこだわり衛生的で乳成分の高い 牛乳を宅配でお届け致します。

「もっと、おいしい牛乳を飲んで いただきたい」それが私たち生産者の想いです。



生乳鮮度重視

この牛乳は、全国農協乳業協会が定める「生乳鮮度重視牛乳推奨制度」の基準をクリアーし推奨された牛乳です。

工場所在地から6時間以内に集乳可能な酪農家の生乳100%の牛乳。もちろん、鳥取県内産生乳100%。

■工場所在地の都道府県内の生乳 生乳鮮度重視牛乳マーク 100%であること 生乳 全国農協乳業協会が定める 工場から6時間以内に集乳可能な 生乳鮮度重視 「生乳鮮度重視推奨制度」に 家の生乳が100%であること 推 🕠 奨 適合し推奨された牛乳の 証です。 うつの基準 HACCPの認証を受けている ※数多くある乳業メーカーでも中々表示が出来ない基準です。 こと 乳質管理 製造管理 生乳鮮度重視牛乳は、 「生乳」、「乳質管理」、「製造管理」に 関する3つの基準を満たす牛乳です。 生乳を出荷する酪農家への 乳質管理が行われていること 生乳とは…乳牛から搾ったままの、加熱・殺菌をしていない乳のことです。

議 選 鳥取県内産生乳の中でも特に厳しい基準(厚生労働省および公正取引委員会などの定める)をクリアーし、当組合牛乳製品の中でも最も成分値が高い高品質な生乳のみを特別に集乳した厳選牛乳です。

大山乳業農協は、牛への愛情を持ち生産者として、お客様に対して自信を持って薦めることのできる生乳をこれからも生産してまいります。



ご自宅までお届けいたします。

厳選大山牧場 お申込書

■お届け後は、できるだけ早めにお召し上がりください。■配達日など、詳しくは下記販売店にお問い合わせく	ださい。
--	------

●お名前			お電話		(②) 白バラ牛乳 がいった山乳業農業協同組合
●ご住所					●販売店名
●厳選大山牧場	○印を付	けてください			
900ml	500ml	180ml	週	本	