

栃木県那須地域の酪農に適した冷涼な地で
搾乳したこだわりのおいしさを宅配専用で

明治 特選 那須牛乳

(牛乳/900ml) ※価格に関しては、別途価格表をご覧ください。

栄養成分表示 コップ1杯(200ml)当たり	
エネルギー	138 kcal
たんぱく質	6.9 g
脂質	7.8 g
炭水化物	10.0 g
食塩相当量	0.22 g
カルシウム	227 mg

(推定値)



「ミルク街道」沿いの酪農家を
指定しております！

「明治特選那須牛乳」は那須塩原市、那須町で誠実にやりがい
を持って、いきいきと酪農に励む生産者が育てた牛から搾った
生乳を使用しています。



酪農とちぎ女性会のみなさま

こだわりを
もって
作っています！

ミルク街道とは

栃木県北部の那須塩原市と那須町を結ぶ通称「横断
道路」、県道矢板那須線、那須西郷線を中心とする街道
です。全国でも有数の生乳生産量を誇るこの地域は、
生産者をはじめ酪農組合等が日々、厳しい飼養管理に
より乳質向上に取り組み、安心安全な生乳の生産に
努めています。



※写真はイメージです

(キリトリ線)

明治 特選 那須牛乳

●宅配申込書

ご記入日	年	月	日
お名前			様
(〒 -)			
ご住所			
TEL ()			
ご希望 () 本/週			

(キリトリ線)

●月極めでご自宅までお届けいたします。

【個人情報の取扱いについて】お客様の個人情報につきましては、商品の配
達、集金業務の遂行、各種サービスイベントのお知らせの他、マーケティング
等の目的のために個人を特定しない統計的情報の形で利用させて頂きます。

株式会社 明治

宅配専用「明治特選那須牛乳」のおいしさの秘密

① 品質に優れた生乳を使用した場合のみ表示できる「特選」牛乳

公正取引協議会の定める基準を満たした、
品質に優れた生乳を使用。

乳脂肪分、無脂乳固形分、細菌数、体細胞数について公正競争規約の定める品質基準を満たした生乳を使用した牛乳のみに、「特選」、「厳選」、「優良」等表示することができます。

特選

② 酪農に適した那須地域

環境

標高300-1,000m

酪農に適した冷涼な地域

生産規模

生乳生産量

本州第1位

牛にとってストレスフリーな環境

那須の豊かな自然によって育まれた栄養バランスの取れた良質な餌と新鮮で綺麗な水。清潔で居心地の良い牛舎。徹底した衛生管理のもとで行う搾乳。この環境で育った健康的な乳牛のおいしい生乳を使用しています。

牛にとって良い環境の中で、生産者は牛との生活を楽しみながら、良質で安全な牛乳を生産しています。

生産者一同

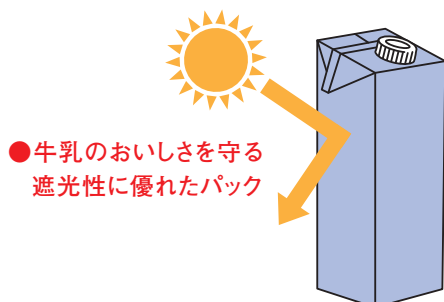
③ 最後の一口までおいしく

「おいしさ」と「利便性」に優れた容器「おいしいパック」でお届けします。

おいしさ！

「生乳のおいしさ」が長持ち

パッケージの原紙を厚くし、光を通しにくいコーティングを施しているため、遮光性に優れ、「生乳のおいしさ」が長持ちします。
キャップ付きで、牛乳の香りを閉じ込めます。



●密閉できるキャップ
付きで牛乳の香りを
閉じ込めます

利便性！

開けやすく注ぎやすいキャップ付き。

