



【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】 生乳

【その他】
アレルギー表示：乳

ここがこだわり

京都の自然に育まれた おいしさ

京都農協牛乳は京都の自然の中で育てられた牛の生乳のみを使用しています。良質でコクのある牛乳のおいしさを保つため、成分無調整にて製品化しており、酪農家が搾ったままの風味を生かしています。

京都の工場で製造しています

製造も地元こだわり京都の工場生産しています。生産地と工場が近いので、搾乳された生乳は新鮮うちにパック詰めされます。だから、牛乳本来の風味を損なうことなく、鮮度を最大限に保ったまま店頭へ。そのおいしさは格別です。

【販売情報】

販売期間：通年

【販売店】 たわわ朝霧、
エコーブ各店舗

詳しくは直接お問い合わせください。

■たわわ朝霧

☎ 0771-23-8318

〒621-0822

亀岡市篠町野条上又30番地

<http://www.jakyoto.com/tawawa/>

■JA京都 畜産酪農センター

☎ 0771-42-2079

FAX 0771-42-5800

〒629-0114

南丹市八木町北広瀬松ノ木2-2

<http://www.jakyoto.com/>



【製造者】（農）クローバー牧場

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

クローバー牧場生産牛乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

賞味期限：製造日から6日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

特別牛乳とは？

「特別牛乳」とは、乳製品の容器に明記されている「牛乳」「加工乳」などの種類別の名前です。

「特別牛乳」の製造許可を受けているのは、国内でわずか4カ所です。

「特別牛乳」は、衛生的レベルが非常に高い施設で搾乳された生乳を処理したものです。

生乳は搾取後1時間以内に65℃30分間の低温殺菌、さらにノンホモ（均一処理していない）製法で処理するため、上部にクリームラインができます。牛乳が苦手な方もおいしく飲んでいただけます。

牛にやさしく

牛一頭ごとの体調や栄養バランスを考えて栄養計算をし、餌の量を決めます。

厳しい製造管理

（農）クローバー牧場では、搾乳施設（牧場）と牛乳処理施設が同一場所にあり、搾乳から処理まで一貫して行える施設で、厚生労働省の厳しい検査に合格しています。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

宅配

（地域は要問い合わせ）

クール便にて発送

最小単位：1本から

支払方法：代金引換、郵便振込

参考価格：500ml入り 520円

900ml入り 810円

詳しくは直接お問い合わせください。

（農）クローバー牧場

☎ 0774-76-7717

FAX 0774-76-7595

〒619-1143

木津川市加茂町観音寺今辻38

<http://www.cloverfarm.or.jp/>

年中無休



ここがこだわり

美山産生乳を100%使用

地元、南丹市美山町内産の牛乳だけで作っています。新鮮なうちに加工し、お届けしています。

こだわりのパスチャライズ製法

85℃15分のパスチャライズ【注】で殺菌。牛乳本来の風味にこだわり加工しています。

そのため、消費期限は通常の牛乳より短かめです。

【注】パスチャライズ

パスチャライザーという特殊な釜を用いての伝統的な殺菌方法で、自然乳酸菌類・カゼイン・イオン化カルシウムなどの牛乳の本来持つ特性を限りなく損なわない処理のこと。



美山牛乳を使った「美山みるく珈琲」（生乳60%使用）もあります。

【製造者】 美山ふるさと（株）

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

南丹市美山町産生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

消費期限：900ml 製造日から6日

200ml 製造日から8日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722

南丹市美山町安掛下25

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

年中無休



【製造者】 平林乳業（株）

【品 種】 ジャージー種

【主要原材料】

京丹後市久美浜町産
ジャージー生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳
消費期限：製造日含めて5日
保存方法：冷蔵（10℃以下）
成 分：無脂乳固形分8.5%以上
乳脂肪分4.0%以上

【参考：ジャージー種とは】

英仏海峡の英領ジャージー島が原産地で、島名が名前の由来だと言われています。ホルスタイン（白黒の乳牛）よりひと周り小型の茶色の乳牛で、過去数百年間にわたり改良を重ねられ、人間に対する従順性、草をお乳に変える能力等において優れた特性を有しています。栄養価の高い、濃厚な牛乳を生産する乳用種として評価されています。



ここがこだわり

しぼりたてをその日のうちに

ジャージー牛乳は、丹後ジャージー牧場で丹精込めて育てられたジャージー牛からしぼり、しぼりたての生乳をその日のうちに工場へ運び、生産しています。牛乳本来の素材の良さ、おいしさをお届けします。

1本1本手作業で

生乳そのものの風味を損なわないように、85℃15分の一般より低い温度で長い時間をかけて殺菌処理し、1本1本手作業でビンに詰めています。牛乳本来の素材の良さ、おいしさを伝えるために生産しています。



【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換、郵便振替

参考価格：900ml容器 900円
(税込 972円)

詳しくは直接お問い合わせください。

平林乳業（株）

☎ 0772-83-0368

FAX 0772-83-1456

〒629-3442

京丹後市久美浜町甲山715

営業時間 9~17時、日曜休業