

# 道産牛乳飲み比べセット販売

出店社名	商品名	商品紹介文
新札幌乳業 小林牧場物語	北海道小林牧場物語 さわやか牛乳	江別市小林牧場の生乳のみを製造した牛乳。殺菌温度95℃30分のバッチ式を使用。より搾りたての生乳に近い味わいを表現しております。
明治	明治おいしい牛乳	①確かなおいしさの道内産生乳を使用②ナチュラル製法:力はそのままにすっきり後味実現③開封まで空気に触れにくく、遮光性に優れてる。
よつ葉乳業	特選よつ葉4.0牛乳	北海道十勝産の乳脂肪分4.0%以上の生乳を選びすぐって使用しています。濃厚でコクのある、高品質なおいしさです。
のぼりべつ酪農館	のぼりべつ牛乳	北海道登別、室蘭の生乳を低温殺菌でゆっくり熱を加えることにより昔懐かしい甘くてスッパリとした味わいにしました。
ノースプレインファーム	オホーツクおこっぺ 有機牛乳	ノースプレインファームは、オホーツク海に面した興部町の自社牧場で、循環型酪農を実践し、<農薬不使用><化学肥料不使用>等の基準をクリアし、有機JAS認証を取得しました。この有機牧草を主体に飼養した健康な牛たちから搾られた新鮮な牛乳を、<低温殺菌><ノンホモジナイズ>の製法でつくった有機牛乳です。
JA中標津 乳製品工場	なかしべつ牛乳	中標津町で生産された新鮮な生乳を100%使用しています。安全で風味を損なわないよう、85℃で15分間の殺菌方法で製造しているため、コクがあるのに後味はさっぱりとしていて飲みやすい牛乳です。
美瑛放牧酪農場	低温殺菌牛乳	4種のウシ(ジャージー、ブラウンスイス、ホルスタイン、モンベリアード)のミルクの低温殺菌牛乳です。
富田ファーム	炭素循環農法 香しづく	炭素循環農法を実践する牧場で育った牛たちが生み出してくれた、濃くて甘みのある生乳を、ノンホモ・低温殺菌処理した自慢の牛乳。
十勝加藤牧場	ゴールデンジャージー ミルク	『ゴールデンミルク』と称されるジャージー牛乳。乳脂肪分や無脂乳固形分、カロチンなどの成分含有率が高くクリーミーで、くせがなくスッパリとしています。後からコクと甘みが広がる味わいが特徴です。
あすなろファーム	あすなろ放牧酪農牛乳	村上牧場のこだわり放牧ミルクを100%使用した、低温殺菌ノンホモ牛乳です。
北広牧場	ほっこうミルク	65℃で30分間ゆっくりと時間をかけて殺菌した、搾りたてに近い味わいを楽しめる低温殺菌牛乳。 “牛の幸せ”から生まれた“幸せの味”そのもののミルクです。
坂根牧場	乳life牛乳	アニマルウェルフェア認証牧場の生乳100%使用。ストレスのない牛から搾られた牛乳です。
菊地ファーム	ノンホモ牛乳	生乳本来の風味を大切に。菊地ファームで搾られた生乳を、新鮮なうちに低温殺菌しています。冬ならではの濃厚な甘みをぜひ感じてください♪