

## 〈 富士山ミルクについて〉

### 1-1. 富士山ミルクの販売場所

牛乳を使用するため、富士・富士宮地区で購入できるお店すべてを教えてください。

#### A> 富士宮地区

- ・ イオンスタイル富士宮店
- ・ JA富士宮 ファーマーズマーケットう宮～な
- ・ 富士宮市立病院売店（富陽軒）
- ・ 市役所 宮っカフェ（社会福祉法人柿木会 ふじさん）
- ・ 株式会社 近藤商店
- ・ DOIFARM

#### 富士地区

- ・ しずてつストア
- ・ KOマートfine富士米之宮店

### 1-2. 夏休み期間は製造していないため購入できないので、その期間も教えてください。

A> 8月3日から8月19日の期間出荷が休止致します。

### 2-1. 牛乳の特長

他の牛乳との違いなど、具体的な特徴を教えてください。

#### A> 製法の違いは、

日本で一般的に流通している牛乳は、超高温(120℃以上で1～3秒間)による短時間殺菌とホモジナイズド処理(乳脂肪球を均質化して、牛乳の分離を抑制させる製法)が主流となっています。超高温殺菌製法は短時間殺菌のため、効率よく製品を作ることができますが、

120度以上の高温によって栄養分や体に良い菌までも破壊してしまいます。

また、高温殺菌により牛乳から焦げ臭が残る場合もあります。

それと比較して、パスチャライズド牛乳の特徴を持つ弊社の牛乳は、

良質な生乳の風味をより自然な状態として追求したのが「パスチャライゼーション」。

人間にとって有害な菌を死滅させ、生乳本来の成分や風味をできる限り損なわない殺菌方法となっています。

さらにホモジナイズドを採用して、飲みやすい牛乳としています。

他社との違いは、

- ① 弊社は、富士宮市の酪農家によって設立した乳業メーカーです。  
よって、富士宮産100%の生乳を使用、さらに言えば、関東地域で約2300件ある酪農家の中でも良質とされる生乳のみを厳選して使用しています。
- ② 厳選するのは生乳の品質だけではなく、生産している牛者の管理、セキュリティー体制など独自のルールを設けまして、食品製造に対する意識の共有を図っています。
- ③ 富士市・富士宮市内の学校給食牛乳の提供させていただいていますので、美味しさと安全のもと、地元の酪農家で搾られた生乳をその日のうちに工場に納品し、翌日全量の生乳を牛乳に製造しています。