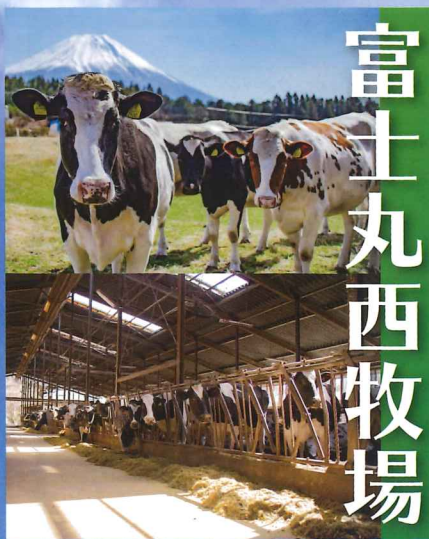


金田牧場

人穴 広見地区



富士丸西牧場

朝霧 富士丘地区



近藤牧場

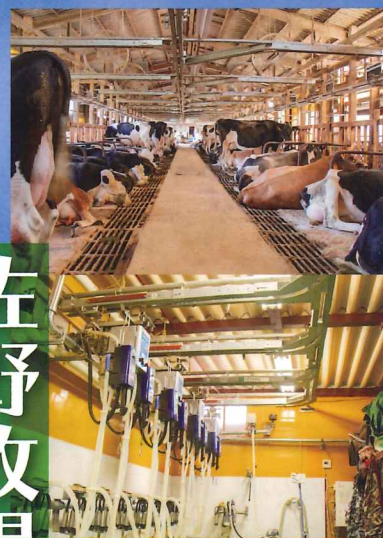
人穴 広見地区

丸山牧場



人穴 広見地区

※
 関東生乳品質改善共励会
 上位受賞の5牧場だけで
 搾られた新鮮上質牛乳を
 家族で飲もう！



富士宮 上野地区

佐野牧場

※関東生乳品質改善共励会

静岡・東京・神奈川・千葉・埼玉・栃木
 茨城・群馬・山梨の1都8県の約2300
 牧場の中から乳成分の数値に基づき成績
 優勝な牧場に賞が与えられます。



富士山ミルク
200ml



のむヨーグルト
150ml

のむヨーグルト
720ml

PREMIUM
ヨーグルト

Milk

富士の国乳業

ふじのくに

富士山ミルク200ml

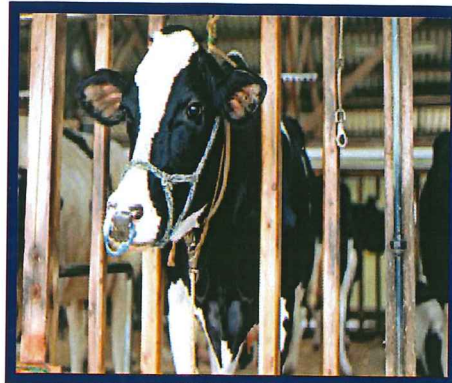
牛乳 【成分無調整】
80℃3分間殺菌
ホモジナイズド
要冷蔵10℃以下保管
静岡県富士宮産100%生乳使用

関東生乳品質改善共励会表彰式において
最優秀賞・優秀賞・優良賞の良質な生乳
のみを使用しています。



乳脂肪分 4.1%
無脂乳固形分 8.7%

100ml
エネルギー 70kcal
たんぱく質 3.4g
脂質 4.0g
炭水化物 5.1g
ナトリウム 42mg
食塩相当量 107mg
水分 90.0g
灰分 0.7g
比重 1.032g



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、

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。

厳選するのは生乳の品質だけではなく、生産している牛舎の管理、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。

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。