

佐渡牛乳が生まれ変わります

やさしい製法の牛乳に大変身!



牛乳本来の絞りたての風味に

これまでの佐渡牛乳よりも加熱の温度を低くすることで、生乳にやさしい製法になります。これまでよりたんぱく質やカルシウムの熱変性が少ないため、絞りたての生乳に近い本来の風味をお楽しみいただけるようになります。

やさしさの
POINT!

自然な甘みですっきりとしたのどごし!
牛乳嫌いの人やお腹がごろごろする人にも飲みやすい

生乳に近い状態でたんぱく質やカルシウムが、
ゆっくりからだに吸収されます

料理やお菓子作りに使いやすい牛乳です!

やさしさの
ヒミツは
ウラ面に



(株)佐渡乳業

もっと詳しく!

牛乳の殺菌について

日本の市販牛乳の9割以上は、130℃で2秒間の「超高温短時間殺菌」法という方法で殺菌されています。佐渡乳業では、加熱温度を低くすることで(75℃で15秒間殺菌)風味や成分の変質を極力抑えることができます。本来牛乳は、搾りたてで新鮮な生乳の状態が、最も風味がよく栄養状態が保たれています。その状態をなるべく壊さず製品にし、生乳本来の良さや風味を味わうことができます。

ここがすごい!

- 1 低い温度で殺菌するため成分の変性が少なく、さらっとした飲み口になります。ネバ付きや臭いが気にならず、すっきり飲みやすくなります。
- 2 たんぱく質やカルシウムが、生乳に近い状態で保たれており、おなかに優しく、より吸収されやすくなります。
- 3 有用菌が死なずに生きた状態で働きます。また風味も良く生乳により近い状態なので、手作りヨーグルトや料理、お菓子作りなど調理素材としても使いやすくなります。

わたしたち佐渡乳業のこだわり

佐渡に酪農があり、牛乳工場があることでできる、“地産地消の味”。
あらためて“いま、ここでしか飲めないおいしい牛乳”として創り出すことで、佐渡産生乳の価値を存分に引き出し、皆様からもっともっと牛乳の美味しさを堪能していただきたいと思えます。

すっきりおいしくなります
飲んでみてね



2019年6月からみなさんにお届けします。ご期待ください!

(株)佐渡乳業

〒952-1211 新潟県佐渡市中興122-1

TEL 0259-63-3151 FAX 0259-63-3152

<http://sadonyugyo.com/>