



富山県産

低温殺菌牛乳

65°C 30分殺菌

生乳100%使用

低温殺菌牛乳

「搾りたての生乳の味を届けたい」
その思いから風味を生かすよう、
低温殺菌しています。

お客様と近い富山の牛乳屋として何ができるだろう。

そんな答えの1つが、“できるだけそのまま”お届けするという
原点に帰ることでした。

だから殺菌方法は昔ながらの殺菌方法で、手間はかかりますが、
殺菌温度が低いためたんぱく質の熱変性は抑えられ
“牛乳本来の風味”により近くあっさり飲みやすくなります。

「搾りたての生乳の味を届けたい」

この富山県産低温殺菌牛乳はそんな思いで作られています。

そこで育った乳牛をお届けする事は出来ませんので、
新鮮でおいしい牛乳をお届けするために低温殺菌にしました。

