



6 検査・出荷

出荷前には再度検査を行います。二重、三重のチェックシステムで安全を確保した後、温度管理されたトラックで販売店や各家庭に配送されます。

7 消費者



パスタライズド牛乳 「那須塩原」

那須塩原ブランド認定品。豊かな栄養と味わいをそのままに、安全でおいしい「生きたミルク」です。

▶ 販売場所

道の駅「明治の森・黒磯」
道の駅「湯の香しおばら」
ヨークベニマル上厚崎店
三樹屋 西那須野店 ほか

▶ 宅配申し込み・問い合わせ 新生酪農株

☎0287(35)3601

5 充填

加熱殺菌された牛乳を詰め、消費期限を印字して出来上がり。



4 清浄化、均質化、殺菌

清浄機で目に見えない細かな異物などを除去します。次に、脂肪分の分離を防止するため圧力をかけて均質化処理を行います。均質化された生乳は加熱殺菌(パスタライズド処理：72℃ 15秒間)し、冷却します。



洗びん・検びん

洗って繰り返し使えるリユースのびんは、リサイクルより環境負荷がありません。回収されたびんは洗びん機で洗浄・殺菌されます(合成洗剤は使用していません)。洗浄されたびんは、割れなどがないか、機械だけでなく人の目でも厳しくチェックします。



牛乳が家庭に届くまで

普段飲んでいるおいしい牛乳。今回、箒根酪農農業協同組合と新生酪農株式会社に協力いただき、製造工程を見せてもらいました。那須塩原ブランド認定品パスタライズド牛乳「那須塩原」が、私たちの手元に届くまでの工程を見てみましょう。



1 搾乳

酪農家が丹精込めて育てている乳牛から搾られる新鮮な生乳は、搾乳機で搾った後、パイプラインを通して冷蔵タンクで保存されます。

2 集乳

集乳車(タンクローリー)が酪農家の元から牛乳工場へ冷えたまま運びます。



3 受入・検査

工場に持ち込まれた生乳は、成分や細菌数などを厳しく検査。受入基準に合格した生乳のみを受け入れます。

