

おいしさそのまま、90日。 あると助かる、ロングライフ牛乳。

南九州霧島山麓の生乳を100%使った
常温で長期保存できる牛乳です。

- 飲みきりサイズの200mlパック。常温保存できるので買い置きにも便利です。
- そのまま飲むのはもちろん、料理やお菓子づくりなどにも役立ちます。
- 乳脂肪分3.6%以上、無脂乳固形分8.3%以上の成分無調整の牛乳です。

買い置きできるおいしい牛乳

賞味期間90日と長期保存が可能なロングライフ牛乳です。常温で買い置きができるので、「使いたいときに冷蔵庫になかった…」「買って飲みきれず、賞味期限が切れてしまった…」といったお悩みを解消。おいしさにもこだわった、乳脂肪分3.6%以上、無脂乳固形分8.3%以上の成分無調整の牛乳です。

ロングライフのわけ

通常の牛乳との違いは、牛乳をパックに詰める方法とパック自体の構造にあります。牛乳を高温殺菌し、無菌状態のまま空気に触れないでパックに充てん。さらに、光や空気を通さない7層構造のパックを使うことで、長期保存を可能にしました。メーカーの南日本酪農協同株式会社は、1976年に日本で初めてロングライフ牛乳を製造したパイオニアです。

霧島山麓生乳を100%使用

昔から酪農が盛んな地域として有名な、南九州霧島山麓(宮崎県・鹿児島県)の生乳を100%使用。豊かな風味とコクが味わえます。地元のメーカー・南日本酪農協同株式会社が、集乳場所までトレースできる新鮮な生乳を使って製造しています。

徹底した管理体制で安心な牛乳を製造

新鮮で良質な生乳の受け入れから始まり、徹底した製造環境の整備と殺菌工程の管理を行っています。20項目以上の製造工程で、微生物の増殖や異物混入がないかなどをチェック。第三者機関による食品安全性の評価にも取り組み、2012年に国際的な食品安全システム「FSSC22000」の認証を取得しています。