



あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」

「白バラ」ブランドの おいしさの秘密

私たち大山乳業農業協同組合は、全国でも稀な県内全ての酪農家が一つの志に集結した専門農協です。自ら生産した生乳を処理し、販売するという一貫体制のもとに、純白の牛乳の一滴一滴にまごころを込めて、安全でおいしい牛乳づくりに励んでいます。

私たちは、生乳に優る牛乳は出来得ないと考えています。土づくりに始まり、安全な牧草を育て、健康な牛をつくるという3つの要素があってこそ、良質の生乳を生産することができます。また、丁寧に商品化するには手間も時間もかかりますが、「牛乳をもっとおいしくしたい」という想いを追いつけることが、私たちの素朴なこだわりなのです。

私たちは毎日、細心の注意を払い、このおいしい生乳を使って、牛乳や乳飲料をはじめ、はっ酵乳・アイスクリーム・お菓子などの製品づくりを行いながら、「酪農家の心」を皆様の食卓へ、自信と誇りを持ってお届けしています。



お届けする牛乳は「厳選」「特選」表示のできる生乳を使用した「生乳鮮度重視牛乳」です。

「厳選」「特選」とは…

厳選、特選と言えるのは成分無調整牛乳で乳脂肪、無脂乳固形分とも基準以上に含まれる良質乳であり、更に、殺菌前の原乳に含まれる※①細菌数、※②体細胞数が基準以下の良質乳である事が絶対条件です。大山乳業農協では、これらをクリアした牛乳を特選牛乳としていますが、更に乳質に優れた農家だけを選定して特に乳質の良いものを別のタンクローリーで集乳し厳選と呼ぶ事としています。農家一軒一軒と関わり、思いを伝える事の出来る大山乳業農協ならではの特別な牛乳だと自負しています。

※①細菌数

栄養価の高い牛乳は、細菌も大好物です。その為に十分な殺菌をする必要があるのです。私たちが言う厳選、特選における細菌数とは殺菌前の原乳に混入している数が、1ml当たり10万以下である事を条件としています。これは日本の衛生基準を大幅に下回り、特に良質であると言えます。

※②体細胞

健康な牛は体細胞が少ないのですが、健康な牛からも体細胞（古くなった乳腺細胞）は剥がれて排泄されます。これは人間を含め動物すべての体のはたらきです。これを新陳代謝と言います。ただし、問題となる体細胞は乳房炎（人間で言うと乳腺炎）時に増加する白血球です。体細胞の多い少ないでその牛の健康状態が判断できます。体細胞の多い乳は牛乳の味を著しく損ない本来のおいしさはなくなるのです。このことはあまり知られていないのですが、「皆さんにおいしい牛乳を飲んでいただきたい」と願う大山乳業農協では、とても大切な事だと考え牛の健康管理や取り巻く衛生管理に努めています。

大山乳業農協では、厳選・特選の基準である1ml中30万以下に対し、はるかに下回った良質乳のみをお届けしています。大山乳業農協の乳質は、**全国1位の乳質です。**

「生乳鮮度重視牛乳」とは…

全国農協乳業協会が定めた、瓶詰めや、パック詰めする牛乳がいかに新鮮であるかを定義したものです。



もちろん大山乳業農協の厳選・特選牛乳は全て生乳鮮度重視牛乳です。

- 条件1 県内の生乳が100%である事。**
- 条件2 生産農家から工場まで6時間以内で直接運ばれて来る事。**
- 条件3 生産農家から毎日集乳され、直接工場へ運ばれたものである事。**
- 条件4 処理工場が、HACCP認定工場である事。(または準ずる検査基準に適合している事)**

これらがいつでも確認できるようになっています。

白バラ牛乳宅配商品

WHITE ROSE



厳選 大山牧場 成分無調整・生乳鮮度重視牛乳

鳥取県産生乳の特に優れた生乳の中でも、更に厳しい基準を満たし、特選の基準を大きく上回る生乳のみを特別に集乳し製品化しました。生産者も工場から6時間以内に集乳できる酪農家を限定した、生乳の鮮度にこだわった高品質な生乳鮮度重視牛乳です。
●種類別名称/牛乳 ●乳脂肪分…3.8%以上
●無脂乳固形分…8.6%以上 ●85°C 20分間殺菌

特選 白バラ牛乳 成分無調整・生乳鮮度重視牛乳

鳥取県産生乳100%使用。鳥取県内産生乳の中でも、特に優れた衛生的特選生乳のみを特別に集乳し製品化しました。生産者も工場から6時間以内に集乳できる酪農家を限定した、生乳の鮮度にこだわった特選牛乳です。
●種類別名称/牛乳 ●乳脂肪分…3.6%以上
●無脂乳固形分…8.5%以上 ●120°C 2秒間殺菌

低温殺菌牛乳 酪農家の心

成分無調整・生乳鮮度重視牛乳
生産者指定厳選牛乳
鳥取県内産生乳の中から特別に低温殺菌牛乳の為に原乳の品質にこだわった生乳を集乳しました。生乳の鮮度にもこだわった生乳鮮度重視牛乳です。
●種類別名称/牛乳 ●乳脂肪分…3.8%以上
●無脂乳固形分…8.6%以上 ●65°C 30分間殺菌



白バラ こだわりカフェ・オレ たっぶり生乳64%

鳥取県内産の良質な生乳をたっぷり64%使用。最高級のキリマンジャロコーヒー豆 AA KIBOを使用した甘みをおさえた本格派カフェオレです。香料、着色料不使用。
●種類別名称/乳飲料 ●乳脂肪分…2.3%
●無脂乳固形分…5.5%

白バラ おいしい低脂肪乳

生乳100%使用
乳脂肪分40%カット
生乳のおいしさをそのままに、乳脂肪分をカットしました。
●種類別名称/成分調整牛乳 ●乳脂肪分…2.0%
●無脂乳固形分…8.7%以上

白バラ カルテツファイバー コラーゲン

カルシウム・鉄・食物繊維
コラーゲン・ビタミンD
ビタミンK配合
カルシウム 425mg (普通牛乳の2倍)
鉄分 0.8mg 食物繊維 1.8g
コラーゲン 300mg
●種類別名称/乳飲料 ●乳脂肪分…3.0%
●無脂乳固形分…8.5%

白バラ GABA ヨーグルト [ヒアルロン酸プラス]

ビフィズス菌 (BB-12)
ギャバ (GABA)
ヒアルロン酸
鳥取県産の生乳を50%使用し、プロバイオティクスビフィズス菌を配合したヨーグルトにギャバとヒアルロン酸をプラスしました。
●種類別名称/はっ酵乳 ●乳脂肪分…2.0%
●無脂乳固形分…9.0%

白バラ のむヨーグルト

生乳64%使用
コクのあるおいしさ
「まるやか」で「濃厚感」のある、ドリンクヨーグルトです。
●種類別名称/はっ酵乳 ●乳脂肪分…2.2%
●無脂乳固形分…8.1%