Takanashi

News Release

2017年10月
タカナシ乳業株式会社
〒241－0023 横浜市旭区本宿町5番地
TEL：045(361)1141(代)

＜神奈川県・伊勢原発＞

3戸の酪農家の生乳を使用
「タカナシ　いせはら地ミルク」

2017年11月15日（水）新発売

カナミルくん®

タカナシ乳業株式会社（本社：神奈川県横浜市　代表取締役社長：高梨信芳）は、2017年11月15日（水）より、「タカナシ　いせはら地ミルク」を新発売します。

「タカナシ　いせはら地ミルク」は、伊勢原産牛乳プロジェクト（※1）と連携し、神奈川県伊勢原市にある3戸の酪農家の生乳を使用した牛乳です。生乳本来の味わいを大切にするため、殺菌温度を79℃15秒にしており、静置しておくと上部にクリーム層が浮かびます（※2）。さらに、びん容器で遮光性の高いシュリンクフィルムを採用。容器天面にも遮光シールを貼り、光による風味劣化を防いでいます。

酪農家の想いをつたえるリーフレットをびんにかけて販売いたします。地元神奈川県の牛乳を神奈川県のみなさんに親しんでいただきたいと思います。
かながわ県産生乳100%使用しており、「カナミルくん」の認証マーク付です。

※1 伊勢原産牛乳の販売を通じて、地産池消、地域活性化を推進し、地域住民の健康で幸せな暮らしに貢献するとともに、県内酪農の発展に寄与することを目的に活動している伊勢原の酪農家を中心としたプロジェクトです。この活動は、伊勢原市民、伊勢原市、神奈川県などが支援しています。
※2 均質化（均質機（ホモゲナイザー）により高圧で牛乳の乳脂肪分を細かくすること）を極力抑えているのでクリーム分（乳脂肪分）が浮かんでいます。

【商品特長】

①3戸の酪農家の生乳のみ使用した“生乳生産者の顔の見える牛乳”
神奈川県伊勢原市にある3戸の酪農家の生乳のみを使用した牛乳です。

②生乳本来の味わい
生乳本来の味わいを活かすため、79℃15秒で殺菌し、均質化を極力抑えることでクリーム(乳脂肪分)が浮かんでいます。そのまま飲んでいただいても、振ってから飲んでいただいてもどちらでもおいしくお飲みいただけます。

③遮光性の高いシュリンクフィルムにより風味劣化を防ぐ
びん容器で遮光性の高いシュリンクフィルムと天面シールを採用。光による風味劣化を防いでいます。

【商品概要】

商品名	タカナシ　いせはら地(じ)ミルク
種類別名称	牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
乳脂肪分	3.5%以上
原材料名	生乳100%
内容量	180ml
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
栄養成分 (180ml当たり)	エネルギー　124kcal、たんぱく質　6.1g、脂質　7.1g、 炭水化物　8.9g、食塩相当量　0.2g、カルシウム　204mg
発売日	2017年11月15日(水)より
希望小売価格	186円(税別)／200円(税込)
発売地域	主に神奈川県内中心

商品に関するお問い合わせ先:お客様相談室:0120−369−059
ホームページアドレス:http://www.takanashi-milk.co.jp

【お問い合わせ先】
タカナシ乳業株式会社　総務人事部広報担当
担当:長井

〒240-0005 神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町 134
横浜ビジネスパーク テクニカルセンター1F
TEL:045(338)1828　FAX:045(338)1845