



ここがこだわり

美山産生乳を100%使用

地元、南丹市美山町内産の牛乳だけで作っています。新鮮なうちに加工し、お届けしています。

こだわりのパスチャライズ製法

85℃15分のパスチャライズ【注】で殺菌。牛乳本来の風味にこだわり加工しています。

そのため、消費期限は通常の牛乳より短かめです。

【注】パスチャライズ

パスチャライザーという特殊な釜を用いての伝統的な殺菌方法で、自然乳酸菌類・カゼイン・イオン化カルシウムなどの牛乳の本来持つ特性を限りなく損なわない処理のこと。



美山牛乳を使った「美山みるく珈琲」（生乳60%使用）もあります。

【製造者】 美山ふるさと（株）

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

南丹市美山町産生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

消費期限：900ml 製造日から6日

200ml 製造日から8日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722

南丹市美山町安掛下25

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

年中無休