

『きたみらい牛乳』



低温殺菌牛乳



きたみらい牛乳を飲もう！

生乳100%使用



牛乳本来の味を大切にするために、ホモジナイズ（脂肪球の分解）を最小限にする事で、ふくよかな風味が残り、まろやかなコクがある美味しい牛乳に仕上がっています。殺菌方法も低温長時間殺菌法（CTLT：65℃で30分間）を採用することで美味しさを損なうことが無い製法で製造しております。

きたみらい牛乳（瓶180ml）

【販売店】 *各店舗で週に入荷できる数量に限りがありますので、早めにお買い求め下さい。

エーコープ訓子府店 エーコープ置戸店 エーコープ留辺薬店
おけと勝山温泉ゆうゆ 塩別つるつる温泉 北見湯元のつけ乃湯

各生産者組織の会議・研修会・総会の際には、
『きたみらい牛乳』の活用を宜しくお願い致します。


JAきたみらい畜産部

電話 0157(47)4829
FAX 0157(47)4713

