

ボク、カナミルくん!
ボクの顔が
おいしさの目印だよ。



カナミルくん®

「かながわ県産生乳100%認証制度」 がはじまりました

この制度は、かながわ県内で生産された生乳のみを使用した牛乳・乳製品について、かながわ酪農活性化対策委員会が認証する仕組みです。地元産の新鮮な牛乳・乳製品を、是非味わってください。

カナミルくんママ知識

ボクは牛乳が大好きだから、いつも牛の着ぐるみを着ているんだよ。



かながわ県産生乳100%認証制度ってなに？

かながわ県で生産されたおいしさの印です。

かながわ県産生乳100%認証制度は、かながわ県内で生産された生乳のみを使用した牛乳・乳製品について、かながわ酪農活性化対策委員会が認証する仕組みです。県内の酪農家から直送され県内の工場等で生産された新鮮で安全な牛乳・乳製品について皆さまに広く知って頂き、味わっていただくために新しく始めました。私たちは地産地消を応援しています。



目印は「カナミルくん」

「かな」がわの「ミル」クが大好きなカナミルくん。店頭で探してみてくださいね！

認証対象となる製品にはどんなものがあるの？

かながわ県産生乳100%を用いた牛乳・乳製品(クリーム、バター、アイスクリーム、発酵乳等)が対象です。

このほか、認証された牛乳・乳製品を使用した加工食品・菓子等を製造販売する場合は、「マーク使用規程」に基づく認証マーク使用の承認を受けることにより、認証マークを使用(表示)することができます。

申請するのはどんな人？

牛乳・乳製品を製造する乳業メーカーや、6次産業化(食品加工・流通販売にも業務展開する経営形態)に取り組む酪農家などです。

どうやって認証されるの？

かながわ酪農活性化対策委員会が申請内容を厳正に審査し(必要に応じて申請者への聴取、現地調査あり)、認証基準を満たした製品について認証登録書を発行して、かながわ県産生乳100%であることを認証します。

認証された製品はどこで分かるの？

下記のホームページに認証製品の一覧を掲載しています。

認証登録までの流れ

かながわ酪農活性化対策委員会

(構成員)

神奈川県酪農協同組合連合会(事務局)

神奈川県牛乳普及協会

(一社)神奈川県乳業協会

(一社)神奈川県畜産会

全国農業協同組合連合会神奈川県本部

かながわ酪農協同組合

神奈川県

①申請

②認証

かながわ県産生乳100%認証要領に基づく
(かながわ酪農活性化対策委員会制定)

③マーク使用承認

申請者

乳業メーカー
酪農家

かながわ県産生乳が皆さまのもとへ届くまで

多くの酪農家の愛情と乳業工場の厳しい衛生・品質管理により、安心安全でおいしい牛乳・乳製品がつくられます。



酪農家

約200軒の酪農家と、約6,500頭の乳牛がいます。

生乳



集乳・配送

冷やされた状態でタンクローリーで工場に運ばれます。



乳業工場

厳しい衛生・品質管理により牛乳・乳製品が作られます。

牛乳・乳製品



お店・学校

スーパーやお店、学校などに出荷されます。

皆さまのもとへ

カナミルくんマメ知識

牛から搾ったままの状態を「生乳」、生乳を加熱殺菌した状態を「牛乳」というよ。

