

発見。 かながわの牛乳

❗ 神奈川県は牛乳工場は
生乳処理量全国第2位*

※農林水産省「平成27年牛乳乳製品統計」

❗ 神奈川県は酪農家戸数は
約200戸
乳牛約6,500頭



酪農家

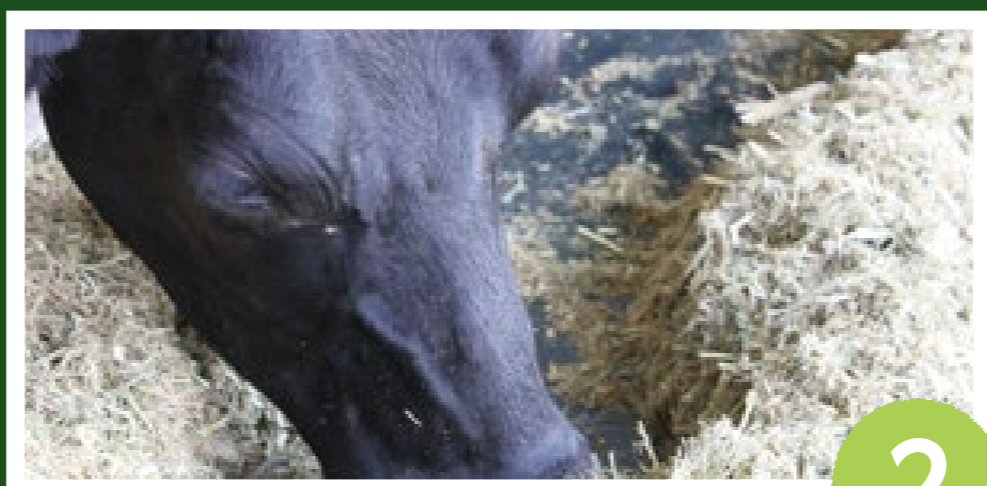
愛情いっぱい育てます



1

搾る

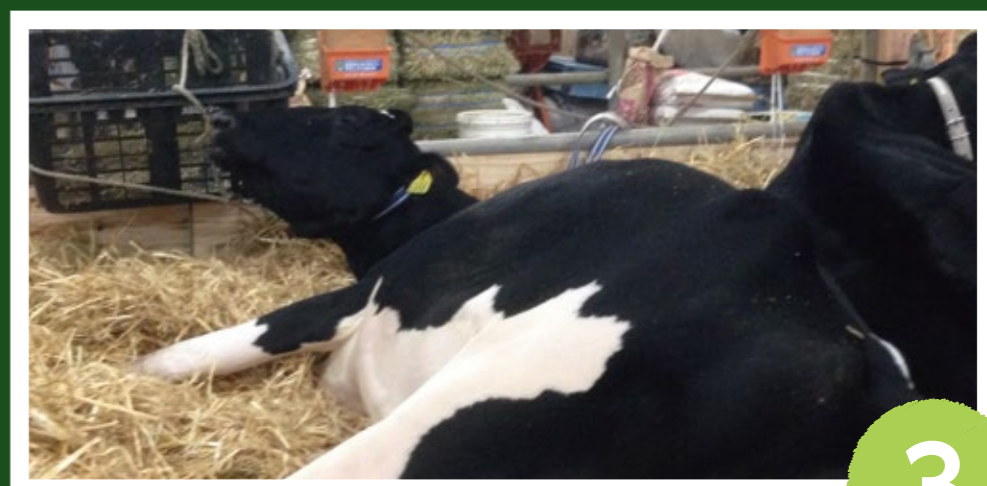
朝、夕2回衛生的に搾ります。1頭の牛から搾れる量は1日に20〜30リットルです。



2

エサやり

毎日数回、牛乳のもとになる安全で栄養のある乾し草やトウモロコシ、麦などを食べさせます。



3

ベッド

牛はストレスや暑さに弱いので、静かな場所で、扇風機や休息用のマットなどを用意しリラックスして過ごせるよう工夫しています。

牛乳工場

安全でおいしい牛乳を作ります



1

検査する

工場に運ばれてきた生乳のうち、成分や温度など約10項目の検査に合格したものだけが、次の牛乳をつくる工程に進みます。



2

つくる

外部から菌が入らないように安全対策をしたクリーンルームで、殺菌など10以上の工程を経て牛乳になります。



3

詰める

機械でパックに詰めて、賞味期限を付けたら完成です。出来上がったパックを更に検査して、合格した製品だけが出荷されます。