

こだわりの違いが
おいしさの違いです

グリーンコープの



産直びん牛乳



おいしさの秘密を教えます!

ヨーロッパの専門家も認めたおいしさです

- 1ブリュッセル(ベルギー)に本部をおき、世界中の食品や飲料品の味を審査し優れた製品を表彰・プロモーションする世界有数の独立機関、それが国際味覚審査機構(iTQi)。審査員はヨーロッパで権威のある一流シェフ・ソムリエ協会から選出される専門家たちです。
- 22017年、グリーンコープの産直びん牛乳ノンホモは、80点以上の総評点を獲得し、優秀味覚賞二つ星を受賞しました。



熊本県菊池地域の約20戸の酪農家が生産しています

- 1グリーンコープの産直びん牛乳は、熊本県菊池地域の約20戸の酪農家から届けられる生乳のみを使用しています。いつ、それが、どこで、どのようにでも明らかな生産です。
- 2産地への視察などを通して、組合員と生産者はお互いの顔が見える信頼関係を築いています。

すべてnon-GMO(遺伝子組み換えでない)飼料です

- 1一般的な母牛の畜産飼料につかわれる「とうもろこし・大豆粕・なたね粕」などの多く(約90%)は、GMO(遺伝子組み換え作物)といわれています。
- 2除草剤をかけても枯れない遺伝子や、殺虫毒素を持つ微生物の遺伝子を組み込んだのが、遺伝子組み換え作物。原材料の重量上位3品目に入っていなければ表示する義務はなく、たとえ上位3品目に入っていても、5%以内なら表示しなくてもよいことになっています。ですので一般的な畜産商品(牛乳、お肉、たまご)の飼料内容を消費者が知りえることは、とても大変です。
- 3グリーンコープでは1998年に日本で初めて母牛の飼料をすべてnon-GMO(遺伝子組み換えではない)へ切り替えました。さらに主飼料のとうもろこしは、ポストハーベストフリー(収穫後の農薬不使用)のものを使用しています。

殺菌温度を確かめてみてください

- 1牛乳のパッケージの裏にある「殺菌温度」を確かめてみてください。日本で市販されている牛乳のほとんどが、120℃以上2~3秒で処理された「超高温 殺菌牛乳(UHT牛乳)」です。
- 2グリーンコープの産直びん牛乳は、人体に有害な菌のみを死滅させる72℃15秒の「パスチャライズ殺菌」の牛乳です。生乳の風味を最大限に残していますので、しばらくたてのおいしさそのままをお楽しみいただけます。
- ※「産直わが家風カフェミルク」は、コーヒー・砂糖を混入させる作業工程が増えるため、超高温殺菌(120℃2秒)で製造しています。生乳は、産直びん牛乳と同じ生乳が96%以上使用されています。余計なものは入らず、牛乳にコーヒーと砂糖を加えただけのシンプル設計です。カフェインの量は、約0.025%。煎茶でも0.02%、ウーロン茶でも0.02%程度は含まれていますので、心配される量ではありません。

タオルを贈る取り組み

- 1パスチャライズ殺菌の実現のためには、細菌数の少ない原乳づくりが絶対条件です。そのために必要なのが「タオル」。
- 2グリーンコープでは20年以上前から、酪農生産者へタオルを贈る取り組みを続けています。牛さんにきれいなおっぱいを出してもらうため、乳房炎にならないよう、朝晩2回、おっぱいをタオルで拭いています(牛さん一頭につき毎日1枚のタオルが必要)。そのような日々の積み重ねにより、パスチャライズ殺菌を実現しています。
- 3組合員から集められるタオルの総数は、毎年、約2万枚。「タオルを贈る取り組み」は、生産者と組合員のつながり、そして産直びん牛乳を育くんでいます。

自然な牛乳のおいしさを「びん」につめてお届けします

- 1保存性が高い「びん」を使用することにより、自然な牛乳のおいしさを持続させています。
- 2「リユースびん」を使用しています。びんは、100%近く回収され再利用されています。「リユースびん」は、産直びん牛乳のおいしさと環境を守っています。



グリーンコープの産直びん牛乳には、素材本来のおいしさがギュッと詰まっています。
こだわりのある品質とそのおいしさ。ぜひ、お確かめください。

2018.3.5発行





©AY

この街は、 グリーンコープの「ホシ」。

ほら、よく探してごらん。見えなくなったり、忘れていたり、
まだ気づいていない人と自然に大切なものがいっぱいあるから、
「自然と人の共生」をどこまでも考えて、グリーンコープは、30周年。

30th
30th Anniversary 30週年紀念
greengoop



RKBラジオ

＼開店！／
ウメ子食堂

毎週水曜日11:25ごろより
グリーンコープの商品を紹介しています。

[放送時間]
月～金
9:00～13:00

