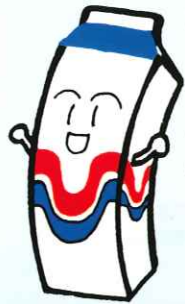


# 自然のおいしさを、そのままお届けするための、最新鋭の工場です。

## 牛乳製造



**①原料乳の受入検査**  
タンクローリーで、工場に運ばれてきた生乳は重さをはかり、風味、色調、熱安定性、成分組織、酸度、抗生物質、細菌数など品質について厳しい検査をして合格したもののみ受入れます。



**②貯乳**  
原料乳は、いったんこのサイロタンクで冷却貯蔵します。



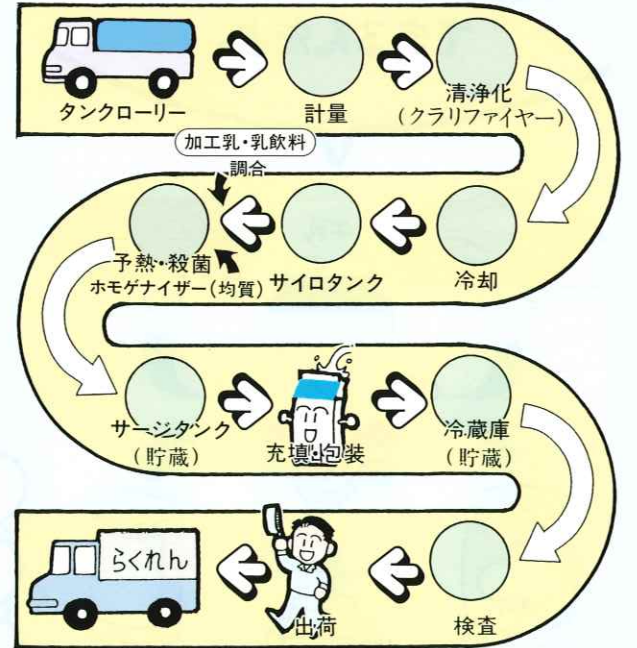
**③清浄化**  
目に見えない小さなゴミまで、清浄機（クラリファイヤー）で完全に除去します。



**④予熱、均質化、殺菌、冷却**  
原料乳の脂肪を細かく砕いて、均質化し、消化をよくします。瞬間加熱殺菌（130℃2秒）後、一気に3℃まで急冷却します。



**⑤充填機**  
殺菌、冷却された牛乳は、自動的に充填機で箱型につくられた紙容器につめられ、ケースに入れて冷蔵庫に運びます。



**●受発注室**  
お店のコンピュータから注文が工場に入ってきます。



**●コントロールルーム(CR)**  
どんな製品をどれだけ送るかすべてコンピュータによる自動制御で、省力化と品質管理に万全が期されています。

**●成型機 (65ml・100ml)**  
成型機で容器を作りボトルタンクに貯蔵します。



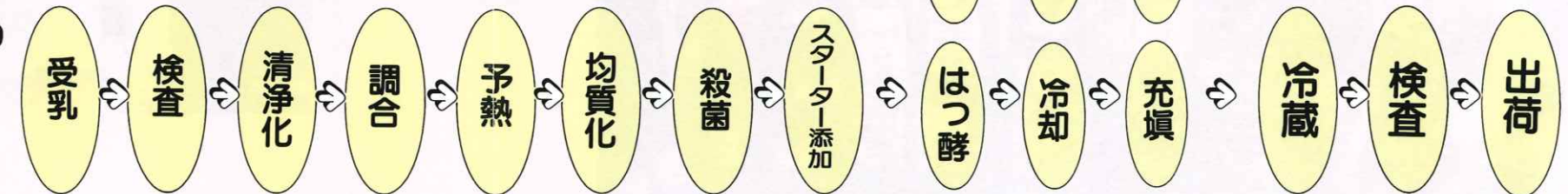
## ヨーグルト製造



**①原料乳**  
ヨーグルトの原料乳は厳重な検査の後タンクに貯蔵されます。



### ヨーグルトの製造工程



**②均質化・殺菌**  
乳脂肪を破砕、独特のソフトで均質な組織が生まれます。



**③培養**  
ヨーグルトに使われる乳酸菌は、風味、発酵カード、生酸性などよい条件を持つ乳酸菌を厳しい管理下で培養します



**④充填機**  
調合されたヨーグルトは、自動的に充填されます。



**⑤シュリンク**  
充填されたのちヨーグルト容器を3～6個シュリンクします。



**⑥温蔵庫**  
充填された製品は温蔵庫で4～5時間発酵されヨーグルトになります。



**⑦冷却**  
発酵後のヨーグルトは、ムラなく急速冷却されます。

