

# 牛乳の取扱先変更のお知らせ

## 4/1より「あすなる牛乳」が入荷します。

長年取り扱いして来ましたが、函館酪農公社の低温殺菌牛乳「緑と牛と大地」は、4月1日から規格変更に伴い、牛の飼料が変更になります。今までは、「収穫後に農薬散布しない」「遺伝子組み換えでない(Non・GMO)」餌を使用していましたが、各酪農家の経営状況と販売価格が折り合わず、一般の餌に切り替える事になりました。

このため、まほろばの仕入れ基準に合致せず、やむをえず仕入れ先を変更することに致しました。色々と市場調査をし、餌のこだわりと低温殺菌の条件を満たしつつ、一番価格的に安く、さらにまほろばの仕入れ基準を満たしているものを探した結果、下記商品に決定しましたので、ここにご案内させていただきます。

価格は今までより高くなりますが、持続可能なこだわりの酪農を維持して頂くためには、まだまだ安価ともいえます。何卒ご理解頂きたく存じ上げます。

なお、同時にヨーグルトと手作りバターも取り扱います。合わせてお試しくさませ。

※これまでの函館酪農公社さんの牛乳およびヨーグルトは、3/31をもちまして販売終了とさせていただきます。これまでのご愛顧、誠にありがとうございました。

“あす”はもっとよく“なる”う



# あすなる牛乳

北海道十勝、清水町の自然をバランスよく含んだノンホモ牛乳。63℃30分の低温殺菌で丁寧にゆっくりと処理し、しぼりたての栄養分をそのまま、おいしくパッケージに包みました。四季によって味、香りの違いをお楽しみ頂けます。おなかに優しく、サラッとした爽やかな飲み心地が特徴です。



クリームラインが自然のあかし♪

クリームラインとは…天然の生クリーム層。コーヒーや紅茶に入れてお楽しみ頂けます。

# あすなるのこだわり

広大な十勝平野の恵まれた大地で大らかに育った健康な牛たち。牧草地には化学肥料や農薬を使わず、沖縄のサンゴの天然カルシウムを使用し、土づくりから始めたあすなる牧場の栄養豊富な草は、ストレスの少ない牛を育てるのに最適な環境をつくり出ししています。牛や自然がそもそも持っている生産力を引き出して、あすなる牛乳独特のサラッとした爽やかな飲み心地と高品質なしぼりたての生乳を低温殺菌で、食卓にお届けします。



## 低温殺菌の理由

- ビタミン・ミネラル・たんぱく質を破壊しない。
- カルシウムやたんぱく質の吸収がよい。
- おなかがゴロゴロしない。
- ご家庭でもバター、チーズをつくることできる。



「安心・安全な商品を消費者に届ける。」をモットーに、商品には添加物などを使わず、素材をいかした製品作りを行っております。自然のまま、何も変えないこと。そのことが一番大事なことだと思っています。ぜひ、自然のままの美味しさをご賞味ください!



## あすなる牛乳

北海道十勝、清水町の自然をバランスよく含んだノンホモ牛乳。低温殺菌で丁寧にゆっくりと処理し、しぼりたての栄養分をそのまま、おいしくパッケージに包みました。

**ノンホモ牛乳**

あすなる牛乳

001 (大) 1L  
002 (小) 200ml

1L ...¥ **378** 税込  
200ml...¥ **130** 税込

## ヨーグルト 人気No.2

あすなるヨーグルトは、ヨーグルト基準値の約15倍のヨーグルト菌が含まれています。

生乳 100%

脂肪均質をしていないため、脂肪の粒がありますが、まるやかでサラッとしていて酸味が少ない食べやすいヨーグルトです。

プレーンヨーグルト

010 500g ¥ **432** 税込  
011 250g ¥ **270** 税込

●賞味期限:14日 ●原材料:生乳 ●保存方法:要冷蔵

## あすなる手造りバター

大人気 & 話題

生産量1日 40個限定

あすなる牛乳と知床の深層海水の天然塩を原料に作った、1日の生産量が40個限定の貴重な職人手造りバターです。普通のバターに比べて、色が黄色いのは、牛が食べている牧草にカロテンが豊富だからです!

014 160g ¥ **1,404** 税込

●賞味期限:2ヶ月 ●原材料:生乳・深層海水塩 ●保存方法:要冷蔵

清らかな北海道の大地からの贈り物

近年の環境悪化により生息数が減り、絶滅危惧種に認定された日本ザリガニがあすなるファームの放牧場内の小川に生息している事が北海道清水高等学校・酪農学園大学の調査により発見されました。あすなるファームでは、いい土、いい水、いい空気、そんな良質な自然環境を変えずに他の生物と共存しながら、牛を育て、牛乳を生産し、乳製品を作っています。

※あすなるファームの放牧場は「日本ザリガニ保護区」に認定されています。

公益社団法人 北海道食品衛生協会より「食品衛生優良施設」として認定されました 2013年8月