

牛乳本来の風味が味わえます

高温短時間
殺菌

低温殺菌



〔低温殺菌牛乳〕

岩手県葛巻町の、良質な生乳を使用。産地の工場で66°C 30分間殺菌した牛乳です。低温殺菌ならではの、生乳本来の味わいと香りに近い、さっぱりとした風味が楽しめます。

〔産直八千代牛乳〕

千葉県内の、指定酪農家から集乳した生乳を使用しています。産地の工場で75°C 15秒間(高温短時間)殺菌した、口当たりのよい牛乳です。



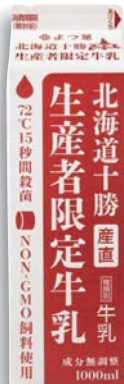
農業体験を通じて産地と交流しています。コープなかの「こども農業体験ツアー」のようす。

「地元の酪農家さんの牛乳が飲みたい」の願いから、地域で大事にされてきた牛乳たち。地域ごとにラインアップしています。

※商品はエリアによって異なります。

生産者を限定、エサにもこだわり

〔北海道十勝
生産者限定牛乳〕



北海道十勝地区の15戸の酪農家がつくった、生産者を限定した牛乳です。NON-GMO(非遺伝子組換え)飼料で育てた牛の生乳のみを使用。72°C 15秒間殺菌だから、牛乳本来の風味に近いさっぱりとした味わいです。成分無調整。

※エリアによっては扱っていない場合があります。



あじわい濃厚 or すっきり

乳脂肪分4.4%の濃厚な味わい

乳脂肪分2.5%のすっきり味



地元の牛乳でなくっちゃ!



特選にこだわるならコレ!十勝産

〔北海道十勝牛乳〕

「よつ葉」がつくっています



生産を北海道十勝に限定し、品質がすぐれていることを証明する「特選」の基準を満たす生乳だけを使用。より搾りたてに近い牛乳を味わってもらえるよう、殺菌もパック詰めも産地である十勝の工場で行っています。成分無調整。

北海道十勝牛乳・北海道十勝低脂肪牛乳は、バターやチーズなど乳製品ブランドとしておなじみの「よつ葉乳業(株)」がつくっています。



低脂肪でも牛乳らしい味わい

〔北海道十勝 低脂肪牛乳〕

「カロリーが気になる」「あっさりした味わいが好き」そんな組合員さんのために、「特選」の品質基準を満たす北海道十勝の生乳から、乳脂肪分を60%カット。加工乳である「低脂肪乳」と比べて、こちらは生乳のみでつくっている「低脂肪牛乳」なので、より牛乳らしい味わいです。



わたしのくらしに
わたしのミルク。



毎日飲むものだからこそ、牛乳にも、もっと選べるワクワクがほしい、と思いませんか? コープデリは、産地で、製法で、味わいで、そして価格で選べるなど幅広い用途に対応した牛乳をご用意しています。あなた好みの銘柄をコープデリで見つけてください。

人気No.1 定番には理由があります

〔コープ牛乳〕

1年間に3,800万本も売れている、コープデリのベストセラー牛乳。「子どもに、おいしい牛乳を毎日飲ませたい」というママ&パパたちの想いに応えた、成分無調整ながらもお求めやすい価格の牛乳です。



年3,800万本