

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、さらにおいしく安全な商品をお届けし、お客様のご満足につながるようなサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、皆様の「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。

こんなお声をいただきました

よく見るとパッケージにはいろんな事が書かれているわ。



なぜ赤いパッケージなの？



「加工乳」や「乳飲料」ってどんな牛乳？



ご存知ですか？牛乳のパッケージ表示

普段、何気なく手にしている牛乳のパッケージをよく見ると、商品の情報がたくさん記載されています。



(1) 切欠き(きりかき)

バリアフリーの一環として、種類別「牛乳」500ml、1000mlの紙パックの最上部の一箇所に、「切欠き(きりかき)」処理をしています。目の不自由な方でも触ただけで「牛乳」であることがわかり、また、「切欠き」のある反対側が開け口になっているので、開ける時も迷わずにすみます。こうした乳業界の取り組みは世界的にも注目され、お客様からも高い評価をいただいています

(2) 生乳100%使用

生乳を100%使用し、それ以外の原料は使用していないことを示しています。

(3) 成分無調整

生乳を殺菌しているだけで、乳脂肪分を調整したりしていないことを示しています。

(5) おいしさキープ製法

生乳から『低温』でやさしく『酸素』を除いてから殺菌することで、本来のフレッシュなおいしさを実現する製法です。



(4) 乳脂肪分3.7%以上

この表示はこの牛乳の乳脂肪分が年間を通じて最低3.7%以上あることを示しています。乳脂肪分は同じ乳牛の乳でも一定ではなく、夏場は低く冬場は高くなります。乳牛は夏の暑さが苦手。夏場は乳脂肪分だけでなく、乳量そのものも減る傾向にあります。



遮光性にすぐれた「おいしさKEEP PACK」

光をさえぎる率は色によって異なります。店頭での蛍光灯などの光は牛乳パックの中まで入り込んできます。これにより牛乳中の成分が変化し、徐々に牛乳本来の おいしさが損なわれてしまいます。そこで、雪印メグミルク牛乳は遮光性の高い赤いパッケージを使用。光を96%以上もカットしています。赤い色でおいしさをしっかりと守っているのは、雪印メグミルク牛乳だけの試みです。

<http://www.meg-snow.com/fun/academy/> 詳しくは弊社ホームページ「ミルクアカデミー」でご覧いただけます

制作：雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.8 発行14.3)

この内容に関するお問い合わせはフリーダイヤル 0120-301-369(9:00~19:00年中無休)までお寄せください。

(6)種類別

「牛乳」「低脂肪牛乳」「加工乳」など、脂肪分などの違いにより定められた種類ごとの名称が明示されています。

(7)無脂乳固形分・乳脂肪分

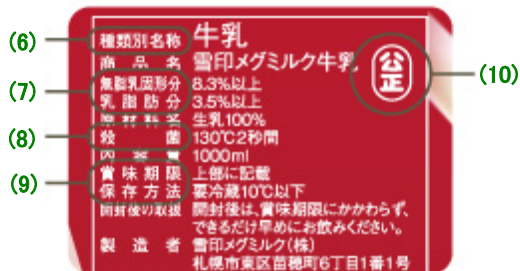
乳脂肪は牛乳に含まれる脂肪分です。無脂乳固形分は脂肪分以外で牛乳に含まれる成分のこと。タンパク質、炭水化物、ミネラル、ビタミン類などです。

(8)殺菌

牛から搾ったままの乳には、品質に影響をおよぼす細菌なども入っています。牛乳工場では安心して飲めるよう、生乳を殺菌しています。主な殺菌方法として、日本では超高温瞬間殺菌(UHT)120℃～130℃ 2～3秒間殺菌が9割以上を占めています。

(9)賞味期限・保存方法

賞味期限とは未開封でかつ記載されている条件で保存されている場合に、おいしく、ご賞味いただけることを各メーカーが保証する期限です。一度開封した後は、賞味期限は無効になります。開封後はできるだけ、お早めにお飲みください。牛乳類は10℃以下で冷蔵してください。



(10)公正マーク

このマークは業界が定めた「公正競争規約」に基づいて、表示の適正な商品として認められたことを示すものです。成分や内容量が表示と合致しているか、認定検査機関が年に3回チェックしています。

「牛乳」は、生乳100%ですが、そのほかに店頭にならんでいる商品には、生乳を主原料とし、乳製品や本来牛乳に含まれていない、または少ない成分を加えることで、「加工乳」や「乳飲料」など、いくつかのタイプに分類されています。

◆牛乳

生乳(牛から搾ったままの乳)を加熱殺菌したものです。生乳100%で、水や他の原料はいっさい加えたり、成分を減らしてはいません。乳等省令※により、乳脂肪分3.0%以上、無脂乳固形分8.0%以上含んでいることが決められています。※乳等省令=乳及び乳製品の成分規格等に関する省令、牛乳や乳製品などについての成分規格や製造基準、容器包装の規格、表示方法などが定められています。

◆加工乳

生乳にバターや脱脂粉乳など他の乳製品を添加して、成分を調整したものです。加えてもよいのは乳製品と水に限られています。乳成分を濃くした濃厚タイプのものや、低脂肪タイプなどがあります。

◆乳飲料

加工乳の原料が生乳や乳製品と水に限定されているのに対し、それ以外の原料を加えたものが乳飲料です。カルシウムをさらに強化したり、ビタミンや鉄分を加えた**栄養強化タイプ**、コーヒーや果汁、香料を加えた**嗜好飲料タイプ**、乳糖の一部をあらかじめ分解した**乳糖分解タイプ**など、バラエティに富んだ商品が販売されています。

