

ノンホモ牛乳とは乳脂肪の均質化処理（ホモジナイズ）を行わないこと。一般的に牛乳は脂肪球を砕く（均質化）ことで均一に効率よく殺菌処理し、品質を保つことから均質化処理が行われます。均質化処理（ホモジナイズ）をあえて行わないことでより搾りたての、より自然の状態に近い風味をお楽しみいただけます。

澄んだ空気、清らかな水が流れる那須岳のふもと、大切に育てた牛の限定生乳を使用し、より濃厚で芳醇な牛乳に仕上がっております。

※お客様へお願い

ノンホモ牛乳のため上部に生クリーム層ができます。よく振ってからお飲みください。