

# 良質な生乳だけを使った 安心安全で美味しい牛乳。



地元・富士宮の酪農家たちの誇りと  
希望が詰まった乳製品。

地元産100%の美味しい牛乳を  
学校給食に提供。

富士の国乳業(株)は、静岡県富士宮市の酪農家  
や農業者団体が集まり、それぞれが出資し「酪農  
家で作った牛乳ブランド会社」として、2016年  
に設立された。地元の牧場で搾乳された生乳を  
用いた牛乳・ヨーグルトを製造し、牛乳は主に学校  
給食向けに販売している。

富士宮市は県内でも有数の酪農が盛んな地  
域だが、市内に牛乳の製造工場がなかったため、  
市外から牛乳を仕入れていた。そこで、地元産  
100%の牛乳を子どもたちに提供し地域の食  
材に誇りを持って欲しいという想いと、酪農を活  
性化させたいという機運が高まり富士宮ブランド  
牛乳の構築に至った。

子どもたちに安心安全で美味しい牛乳を届ける  
ため、トレーサビリティを確保し、生産・加工・流通の  
各過程での検査とデータ分析により、徹底した品  
質管理を行っている。さらに、一般的に市販されてい  
る牛乳の多くは、高温短時間殺菌で製造されてい  
るが同社では、80℃3分の中温殺菌を取り入れ、牛  
乳本来の風味を生か  
した製法にこだわって  
いる。その味わいは、  
ほんのり甘くすつき  
りと飲みやすい。学  
校の牛乳が美味しく  
なったとの声も多い。



高い品質レベルをクリアした牧場で  
飼育される牛の生乳は最高品質。



## 数多くの検査を繰り返し 徹底した品質管理。

約4700㎡の敷地に造られた、富士の国乳業(株)の加工場は、日量7tの牛乳を製造し、地元の小中学校に合計3万2千パック納入している。供給している酪農家は、関東生乳品質改善共励会において、関東地域2,300件を対象に品質成分検査を行い、上位にランク付けされる酪農家のみで構成されている。

集乳するタンクローリーには、サンプル採取用の機器が取り付けられ、その日のうちに栃木の検査センターに送られ、翌日その結果をチェックできる。また、牛乳を充填したパックは、微生物の検査結果がわかる48時間冷蔵庫に保管され、その間にも別の検査を行い、万全の状態を確認できてから、ようやく出荷の運びとなる。この厳しい品質基準をクリアしているからこそ、他に例を見ない最高品質の牛乳を実現している。

今後は、牛乳やヨーグルトの市販を考え、直販売所での販売や近隣スーパーへの販路拡大を進めており、さらには、保育園や市立病院などへの納入も計画している。ふると納税の返、礼品にも採用され、最高品質の牛乳づくりに取り組み続ける同社は、順調に認知度を高めている。



衛生的でストレスのない環境で、のんびりとくつろいでいる乳牛。1日に朝と夕方2回搾乳される。



牛乳パックに充填した後、検査完了の48時間後に出荷される。



集められた生乳はまず検査を行い、クリアしてからプラント内タンクに搬入。



殺菌方法は80℃で3分。中温で時間をかけた分だけ美味しい牛乳になる。



1日1回タンクローリーが生産者を回って生乳を収集し、プラントに運び込む。



富士の国乳業 株式会社  
代表取締役 佐野 将史

佐野牧場の代表も兼務している。徹底した牛舎の衛生管理に定評があり、2012年農場HACCP第一期認証を取得。牛のストレスを軽減し健康管理に努め、最良の乳牛を飼養している。今般、富士宮の酪農を守るため、ブランド牛乳の構築に取り組む。



厳しい供給条件をクリアし、富士の国乳業(株)を支える酪農家の皆様



### 富士の国乳業 株式会社

〒418-0112 静岡県富士宮市北山5205-10  
TEL:0554-58-3685  
HP: <https://www.fujinokuni-milk.com/>