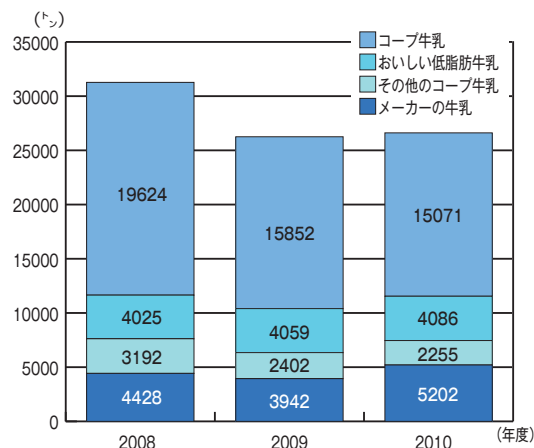


# コープの牛乳

## 2010年度の取り組み

牛乳は多くの組合員が日常的に利用する商品です。コープは1955年の大手メーカーの値上げに反対した「10円牛乳」の取り組みから、①より利用しやすい価格でのお届け、②安定して供給できる産地や仕組みづくり、③組合員の要望にあわせた飲み口や製法の異なる牛乳の提供、④原料の品質・製造工場の衛生管理を基準に、日本生協連での定期的な工場点検や確認をおこなっています。

また、この間、栄養強化商品などの需要が高まっています。2010年にはカルシウム・鉄分を強化した「低脂肪乳」の発売をおこなうなど、組合員のさまざまな要望にそった商品を取り揃えています。



## コープの牛乳の歴史

1955年	大手メーカーの牛乳の値上げに対して「10円牛乳」の取り組みがスタート
1965年	成分無調整の「コープ牛乳」の誕生
1987年	「低温殺菌牛乳」を発売
1995年	法律の改正により、製造日表示から消費期限表示へ変更になりました
1997年頃	コープの牛乳4種類を販売
2001年	コープ牛乳による品質不良事故発生
2002年	この年から牛乳製造の専門家を配置し工場点検と配送中の温度管理の強化を実施。その後、品質不良事故は起きていません。
2008年	日本生協連、コープネットとの共同開発を行う

## 2010年秋新販売



### カルシウムと鉄分で骨、元気!

組合員の要望にこたえて栄養強化しました。

カルシウム 350mg、  
鉄分 3.8mg、葉酸 100 μg、  
ビタミンD 2.7 μg  
が含まれています。

## コープの牛乳

商品名	殺菌方法	乳脂肪	賞味期限	生乳産地	特徴	2010年度供給量(万パック)
コープ牛乳	125℃ 2秒～ 130℃ 2秒	3.5%以上	11日	複数産地	複数産地・複数のメーカーで集乳・委託製造することで牛乳を安定的に安価で供給することができます。飲みなれた味です。	1507.1
北海道十勝牛乳	120℃ 2秒	3.6%以上	14日	北海道十勝地方	北海道十勝産の良質な生乳を使用しています。現地工場殺菌・パック詰めしてお届けします。	14.3
低温殺菌牛乳(店舗)	65℃ 30分間	3.6%以上	7日	長野県限定	信州の良質な原乳を使用し、熱負荷の少ない製法で生乳本来の風味が楽しめます。	51.5
低温殺菌牛乳(宅配)	66℃ 30分間	3.6%以上	7日	岩手県葛巻町限定	岩手県葛巻町の良質な原乳を使用し、現地の工場66℃ 30分間殺菌しました。生乳本来の風味が楽しめます。	56.9
岩手県くすまき直送牛乳	74℃ 15秒間	3.6%以上	7日	岩手県葛巻町限定	岩手県葛巻町の酪農家から集められた良質な生乳を産地の工場74℃ 15秒間殺菌しました。生乳本来の風味が楽しめます。	56.9
あじわい特濃 4.4	130℃ 2秒	4.4%	9日	複数産地	4.4%という高脂肪分ですが、コクが有りキレがあります。生クリームと脱脂粉乳を加えました。	34.7
さわやか低脂肪乳	130℃ 2秒	0.7%	9日	複数産地	脂肪分を80%カットしました。無脂肪牛乳に生クリームと少量の脱脂粉乳を加えた無脂肪固形分0.9%、乳脂肪分0.7%のすっきりとした飲みやすい牛乳です。	13
おいしい低脂肪牛乳	130℃ 2秒	1.5%	11日	神奈川・千葉・静岡他	脱脂粉乳などは使わずに生乳から乳脂肪分を一部除いただけの部分脱脂乳です。すっきりとした味わいになりました。	408.6
さらっと無脂肪牛乳	130℃ 2秒	0.1%	9日	複数産地	生乳からほとんどすべての乳脂肪分を除去した無脂肪牛乳です。	36.4
すっきり2.7	130℃ 2秒	2.7%	9日	複数産地	乳脂肪分を2.7%に調整した、ごくごく飲めるすっきりとした成分調整牛乳です。	5.4
すっきり仕立て	130℃ 2秒	0.5%	11日	複数産地	生乳から脂肪分を35%カット、脂肪分を2.5%にへらしすっきり味に仕立てました。	5.4
低脂肪乳 Ca+Fa	130℃ 2秒	0.7%	11日	複数産地	身体に必要なカルシウム、鉄分、葉酸、ビタミンDをバランスよく摂取できる乳飲料です。	13.3