

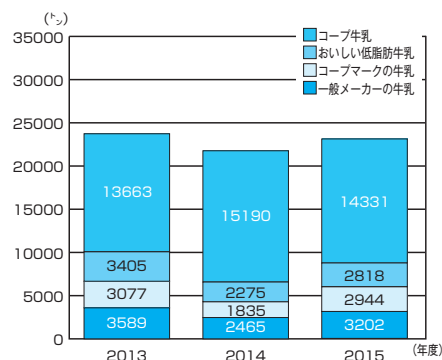
# コープの牛乳

## コープの牛乳の歴史と取り組み

牛乳は多くの組合員が日常的に利用する商品です。コープの牛乳は①より利用しやすい価格でお届け、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行っています。

2010年組合員の要望に応じて栄養を強化した低脂肪乳Ca + Feを発売、また2012年5月にはこくのある北海道3.7根釧牛乳などが発売され、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。

牛乳の供給量の推移



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
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。
2008年	日本生協連、コープネットとの共同開発を行う

## コープの牛乳

商品名	殺菌方法	乳脂肪	賞味期間	生乳産地	特徴	2015年度供給量(%)
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。	14,331
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。現地工場での殺菌・パック詰めしてお届けします。	344
北海道3.7根釧牛乳	130℃ 2秒	3.7%	16日	北海道根室・釧路	北海道根室・釧路地域でとれた生乳を使用しました。	961
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。	366
低温殺菌牛乳(宅配)	66℃ 30分間	3.6%以上	8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、現地の工場での66℃ 30分間殺菌しました。生乳本来の風味が楽しめます。	
さわやか低脂肪乳	130℃ 2秒	0.8%	11日	複数産地	無脂肪牛乳に生クリームと少量の脱粉を加えることにより、牛乳感を引き出した上品な味わいに、仕上げました。無脂肪固形分9%、乳脂肪分0.8%とすっきりと飲みやすい味わいです。	28
おいしい低脂肪牛乳	130℃ 2秒	1.2%	11日	神奈川県・千葉県・静岡県	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しました。	2,818
さらっと無脂肪牛乳	130℃ 2秒	0.2%	11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。	269
すっきり仕立て	130℃ 2秒	2.5%	11日	複数産地	脂肪分がちょっと気になり、牛乳のあじわいも欲しいという方にぴったりの牛乳です。乳脂肪分を2.5%に調整し、すっきりとした味わいに仕上げました。	44
低脂肪乳Ca+Fe	130℃ 2秒	0.7%	12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。	642

## 世界の子どもたちに笑顔と夢を。



コープの牛乳1リットルにつき1円を、世界の子どもたちの支援に役立てています。

みるくぼさんでは  
2008年から2015年までに

**51,143,647円**

寄付することができました。



©日本ユニセフ協会

ユニセフは「児童労働と闘うネパール指定募金」を支援。



(C)WFP/Rein\_Skullerud

国連WFP「学校給食プログラム」を支援