

ヨーグルトはどんな風に作るの？

新鮮な牛乳に乳酸菌を入れて 保温するとヨーグルトになるよ。

ヨーグルトは、牛乳と乳酸菌の力を借りて作る、おいしい食べ物や飲み物。温めた新鮮な牛乳に種菌と呼ばれる乳酸菌を入れて、お風呂と同じくらいの温度に保って発酵させるんだ。時間が経つと、サラサラだった牛乳がモチリと固まってヨーグルトができるよ。

株式会社 小美玉ふるさと食品公社



からだにうれしい、安全でおいしい乳製品

茨城県内で最も牛乳（生乳）の生産量が多く、「ヨーグルトのまち」として知られる小美玉市。地域の大事な特産物の新鮮な牛乳やフルーツを加工して、安全でおいしい乳製品を届けています。ヨーグルトをはじめ、アイスやプリン、製造や、茨城空港近くの「空のえき そ・ら・ら」内で直売店やカフェ「おみるく」を運営しています。



どの商品にも
新鮮な牛乳が
使われているよ！



ヨーグルト

小美玉の牧場から仕入れた栄養価の高いフレッシュな牛乳がこだわり。素材の味を生かした人気商品です。



プリン

小美玉は卵の一大産地。一つひとつ手で割って、街のお菓子屋さんのように丁寧に手作りしています。



アイスクリーム

小美玉産のブルーベリーやヨーグルト、バナナ、イチゴの4種類。他の会社の商品も多く請け負っています。



ギフト

小美玉の味を存分に味わえる、さまざまな商品を詰め合わせたギフトは、お中元やお歳暮用に好評です。



はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

社員を教育する、新しい商品のアイデアを練る、ポスターやラベルのデザインを作る、イベントに出店するなど、さまざまな仕事をしています。楽しみながら一緒に働く仲間を育て、たくさんの人に知られる商品作りをしたいと思っています。

工場長

木村 智信 さん



INTERVIEW

工場で製造された商品を売店で販売しています。「おいしかった」と喜びの声を直接もらった時、ソフトクリームを提供して、「おいしそう！」と受け取ってもらえる瞬間がとてうれしく、お客さまの笑顔にやりがいを感じています。

営業部

七字 葉 さん



ヨーグルトができるまで

1.牛乳が到着



早朝、搾りたての小美玉産の牛乳が約1トン届きます。専用のタンクに入れて保管します。

2.調合・殺菌・発酵



牛乳に砂糖などの材料を混ぜてから約85℃で殺菌します。その後乳酸菌を入れて発酵させます。

3.農産物の加工



地元の生産者が大切に育てたフルーツを中心に、農産物をペースト状やジャムに加工します。

4.充填



発酵したヨーグルト、加工したフルーツなど、雑菌が入らないよう専用の容器に入れて蓋をします。

5.検査・品質管理



安心安全な商品を届けるために、異常がないか検査し、見た目や風味のチェックもします。

6.出荷



10℃以下に保つ冷蔵トラックでスーパーやデパートなど、さまざまな販売先に届けます。

ここにも注目!!



窓からいつでも工場見学OK！午前中がおすすめ！（日曜定休）



「おみるく」でシン・いばらきメシ総選挙の優勝スイーツを提供！



茨城県小美玉市山野1628-42

0299-56-6991

会社ができた年:1991年

人数:40名

<https://www.omitamayogurt.jp/>