

給食で飲む牛乳はどこで作られているの？

栃木市にある牛乳工場で、丁寧に心を込めて作られているよ。

牛乳の原料である生乳は、栃木県内の工場に近いエリアの酪農家から毎日運び、受け入れ検査に合格したものだけが工場に入って製品化されていくよ。地元産生乳100%を使って、みんなが安心して飲める新鮮でおいしい牛乳を丁寧に作って届けているんだ！

栃木乳業 株式会社



おいしさと健康を兼ね備えた商品を！



牛乳のほか、栃木県を代表する人気商品も製造しています。なつかしい慣れ親しんだ味とパッケージのレモン牛乳や蔵の街ヨーグルトは世代を超えて愛され続けています。

安心・安全のため工場の建物や機械、働いている人も清潔にし、品質管理、衛生管理を徹底しています。高い基準の国際規格である食品安全のためのシステムを取得しています。



酪農家から毎日運ばれてくる、新鮮な栃木県産生乳100%を使用。



定番のレモン牛乳やイチゴ牛乳、コーヒー牛乳などがあります。



のむヨーグルトやデザート風味のヨーグルトなどもあります。



プリンのほか、ケーキ屋さんが使う生クリームも販売しています。

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

事務所内での受注業務がおもな仕事です。お客さまからの注文をもとに伝票を作成して、商品とドライバーへの手配をします。会社の窓口として多くの方たちと交流があり、直接お客さまの声を聞くことができるのもやりがいの一つです。

総務部

飯塚 美月 さん



INTERVIEW

牛乳の成分値や殺菌に関する検査をしています。各部署と連絡を取り合っ、お客さまが安心して口にできる製品作りをすることにやりがいを感じています。器具を使って行う検査作業は、理科の実験のようで楽しいです。

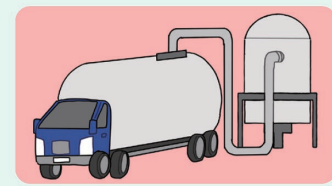
品質保証部

長島 慧悟 さん



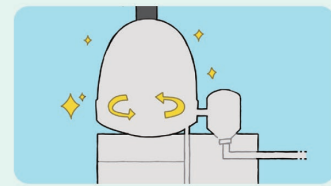
牛乳ができるまで

1. 受け入れ・検査



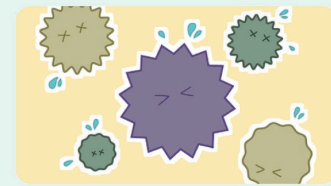
酪農家からタンクローリーで運ばれた生乳の品質を検査して、合格したものだけが工場に入ります。

2. 冷却・清浄



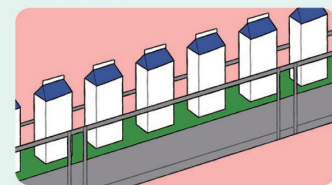
生乳を冷やしてタンクに貯めておき、清浄機で目に見えないような小さなゴミを取り除きます。

3. 均質化・殺菌



生乳の脂肪分を細かく均一にしてから、熱を加えて殺菌します。その後すぐに冷やします。

4. 充填



加熱殺菌されてできあがった牛乳をパックやビンの容器に詰めて、包装します。

5. 製品検査



もう一度、安全の確認や規格に合っているかを厳しく検査して合格した製品だけが出荷されます。

6. 出荷



学校やスーパーなどに運ばれ、みんなの学校給食やお家の食卓へと届けられ、飲まれています。

ここにも注目!!



お菓子や雑貨、人気キャラクターなどとのコラボ商品も多数！



10名以上のご予約で、工場見学も受け付けています。



栃木県栃木市大平町川連432 0282-24-8831
 会社ができた年:1963年 人数:60名 <https://www.tochigimilk.co.jp/>