






牛乳

よくあるご質問	回答
牛乳パックから中味が漏れていました。なぜ漏れてしまうのでしょうか？	<p>牛乳パックは中味が漏れないように紙の表面にポリエチレンのシートをラミネート（圧着）していますが、衝撃を受けたり、横に寝かせて物を上に置いたりすると、ポリエチレンのシートに亀裂が生じて漏れてしまう場合がございます。</p> <p>次の点にご注意ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持ち運ぶときは、落としたりぶついたりしないようにする。 ・自転車やバイクなどで持ち運ぶときは、揺れなどの振動を受けないようにする。 ・横にしての持ち運びや保存は避ける。 ・テーブルの上に強い勢いで置かない。 <p>漏れている場合は中味が空気に触れていますので、劣化している場合がございます。お飲みにならずにご処分ください。</p>
1000mlの牛乳パックが膨らんで見えます。品質に問題はありませんか？	<p>保存中に未開封の牛乳パックが膨らんで見えることが稀にあります。時間の経過とともに、牛乳の重みで横に広がろうとする力がはたらき、紙の繊維がやわらかくなり伸びることで、膨らんで見えるのです。</p> <p>店頭でたくさん並んで互いに支え合っているものに比べると顕著に認められます。また、牛乳パックを横に寝かせて保存していて、上部から何らかの圧力がかかった場合にも膨らむことがあります。開封後に風味等の異常を感じなければ問題はございません。</p>
牛乳が劣化すると、どのような状態になりますか？	<p>牛乳は時間の経過とともに、徐々に鮮度や風味が失われていきます。特に高温多湿な時期のほか、開封時や開封後に空気中の浮遊物や手指に付着していた雑菌が偶発的に混入した場合などには、冷蔵保存していても劣化が早まりますので、ご注意ください。</p> <p>また、未開封品であっても保管方法が「要冷蔵」の場合は、10度以下で保存してください。</p> <p>次の状態は劣化が考えられますので、召し上がらずにご処分ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分離やとろみが見られる。 ・悪臭や酸っぱいにおいがする。 ・酸味や苦味がある。 ・温めた時に固まったり分離したりする。
1000mlや500mlの牛乳パックの適切な開け方を教えてください。	<p>次の手順で開封することをおすすめいたします。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. まず、手指を洗って清潔にしてから、「あけぐち」を確認してください。矢印で「あけぐち」と表示されている方が注ぎ口です。  2. 「あけぐち」部分の両端をしっかりと持って、左右に広げます。  3. さらに後ろにつくまでしっかりと開きます。  4. 親指と人差し指で、徐々に手前に引いてください。  5. 注ぎ口が飛び出るまで、手前に引きます。  <p>注意：開ける際に指が注ぎ口に触れてしまうと不衛生で牛乳の劣化が早まってしまうので、ご注意ください。</p>
飲み切りサイズの牛乳・乳飲料・清涼飲料に付いているストローが短くて、最後まで飲めません。何とかありませんか？	<p>ストローは、カチッと固定される感触があるまで伸ばしていただくと、縮むことはありませんので、最後までお飲みいただけます。</p>
賞味期限が2～3ヶ月も先で、“常温保存可能品”と書かれた牛乳や乳飲料を見かけます。なぜ常温で長期間保存できるのですか？“常温”とは何℃～何℃を言うのですか？	<p>次のとおり殺菌温度や容器の違いにより、常温でも長期保存が可能なのです。防腐剤や保存料は入っていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高温で瞬間的に殺菌している（超高温瞬間殺菌法） ・紙・アルミ箔・ポリエチレンを張り合わせた構造の容器で、光や空気を遮断している ・無菌状態で充填している <p>“常温”とは、外気温を超えない温度（厚生労働省）とされており、25℃程度までとお考えください。なお、飲用前には冷やした方がよりおいしくお飲みいただけます。また、開封後は10℃以下で冷蔵保存し、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。</p>
「小岩井 農場3.7牛乳 [特選]」の [特選] という表示には、どのような意味や特長があるのでしょうか？	<p>[特選] とは、全国飲用牛乳公正取引協議会の定める公正競争規約で、品質が優れた生乳にのみ使用することができる強調表示です。</p> <p>次の基準を満たした生乳を原料とした牛乳に [特選] と表示することが認められています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無脂乳固形分：8.5%以上 ・乳脂肪分：3.5%以上 ・細菌数：10万個/ml以下 ・体細胞数：30万個/ml以下 <p>（体細胞数とは、牛の健康状態などを表す指標のことで、少ないほど牛の体調が良いとされています。）</p> <p>「小岩井 農場3.7牛乳 [特選]」は、[特選] の品質基準を満たした高品質な生乳のみを使用し、小岩井農場内にある小岩井工場で殺菌・充填した牛乳です。</p>

牛乳

よくあるご質問	回答
<p>「小岩井 農場3.7牛乳〔特選〕」の容器に“小岩井農場と周辺の酪農家から限定集乳”と記載されていますが、何が限定されているのですか？</p>	<p>集乳地域が限定されています。 小岩井農場内の小岩井工場から半径30km以内にある特定の酪農家で飼養されている乳牛の乳のみを使用しております。 酪農家から集乳後、小岩井工場へ搬入されます。工場では原料乳を受入れた後は専用のタンクで貯乳し、殺菌・充填しています。</p> <p>なお、小岩井農場は、明治期の日本における食文化の欧米化に伴い、品質の良い牛乳の生産を行うため、1899年（明治32年）から牛の繁殖を手がける事業を本格的にはじめました。 これにより海外から輸入した優秀な牛の血統は国内各地に広まりました。 終戦後は、周辺酪農家に乳牛を貸し、農業指導を行い、農場の牧草を分け、良質な生乳を生産するため共に努力して現在に至っています。</p>
<p>牛乳の種類について教えてください。</p>	<p>市販されている牛乳類は、使用している原材料によって【種類別】に分類されています。</p> <p>【種類別：牛乳】 生乳を加熱殺菌しただけで、成分無調整なものです。 ☆当社の商品では、「小岩井 農場3.7牛乳〔特選〕」、「小岩井 牛乳」などが該当します。</p> <p>【種類別：成分調整牛乳】 生乳から水分、脂肪分、ミネラルなどの一部を除去して、成分を調整したものです。 ☆当社の商品にはありませんが、脂肪分を低脂肪牛乳ほど除去していないものや、水分を除去して濃厚にしたものが該当します。</p> <p>【種類別：低脂肪牛乳】 生乳から脂肪分を除去して、低脂肪（0.5%以上1.5%以下）にしたものです。 ☆当社の商品では、「小岩井 低脂肪牛乳」が該当します。</p> <p>【種類別：無脂肪牛乳】 生乳から脂肪分を除去して、無脂肪（0.5%未満）にしたものです。 ☆当社の商品では、「小岩井 無脂肪牛乳」が該当します。</p> <p>【種類別：加工乳】 生乳に脱脂粉乳、クリーム、バターなどを加えたものです。 ☆当社の商品では、「小岩井 まきば」などが該当します。 また、生乳と脱脂粉乳で作られた低脂肪乳、無脂肪乳などが該当します。</p> <p>【種類別：乳飲料】 生乳や乳製品を主原料に、ビタミン・ミネラルなどの栄養素や、コーヒー・果汁などを加えたものです。 ☆当社の商品では、カルシウムを強化した「小岩井 C a 家族プラズマ乳酸菌プラス」（宅配専用）、コーヒーを加えた「小岩井 コーヒー」などが該当します。</p>
<p>「無脂乳固形分」とは何ですか？</p>	<p>牛乳から水分と乳脂肪分を除いた成分で、たんぱく質・炭水化物・ミネラル・ビタミンなどの成分が該当します。 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（乳等省令）で、「種類別：牛乳」では無脂乳固形分は8.0%以上と規定されています。</p>
<p>牛乳の栄養について教えてください。</p>	<p>牛乳には、3大栄養素のたんぱく質、脂質、炭水化物に加え、カルシウム、ビタミンA・B2など、人の健康維持やお子様の成長に必要な栄養素がバランスよく含まれています。</p> <p>【たんぱく質】 不足しがちな必須アミノ酸をバランスよく含んでいる良質のたんぱく質です。</p> <p>【脂質】 水分中に小さな脂肪球として分散しており、体内で消化吸収がよいのが特長です。</p> <p>【炭水化物】 食物繊維はなく、ほとんどが糖質の乳糖です。 乳糖には、カルシウムと鉄の吸収を高め、ビフィズス菌を増やす働きもあります。</p> <p>【カルシウム】 生乳のカルシウムは、たんぱく質や乳糖の作用で、体内で吸収されやすくなっています。</p> <p>【ビタミンA】 皮膚や目の健康を保ち、喉や鼻などの粘膜を細菌から守ります。</p> <p>【ビタミンB2】 体の働きを調節して成長を助けます。</p>
<p>牛乳を温めたり、コーヒーや砂糖を入れると、栄養は変わってしまいますか？</p>	<p>栄養は変わりなく、カルシウムの吸収も悪くなることはありません。 牛乳をそのまま飲むのは苦手、という方も、いろいろな飲み方を試してみてもいいのではないでしょうか？</p>
<p>1000mlや500mlの牛乳パックの賞味期限印字部分に、半円形に切り落とされたような形状をしている箇所があります。これは何でしょうか？</p>	<p>半円形の切り込みは“切欠き”と呼ばれるもので、目の不自由な方が手を触れるだけで「牛乳」と他の飲料とを識別できるようにしたものです。 「種類別 牛乳」の1000ml、500mlの牛乳パックのあけぐちと反対側に設けられています。</p>