

自動注文システム 自動注文対象商品です 登録は 2~4ページの4ケタ番号をご記入ください

組合員さんの声
あっさりしてゴクゴク飲めるのに、
牛乳らしいコクがあります。

組合員さんの声
牛乳臭さがなく、牛乳があまり好きではない私もそのまま飲めます。



放牧で自家栽培飼料を食べています
自家栽培した栄養価の高いトウモロコシなどの穀物をふんだんに与えることで、脂肪分が高く、**コクのある牛乳**がしぼれます。
52名の生産者に限定し、鮮度よくパック詰め
JAようていから倉島乳業のある余市までは約60km(車で約1時間)。工場受け入れから最大18時間でパック詰めします。
産地の近くで鮮度よく殺菌するので、**牛乳本来の風味**がそのままです。

ようていさん 木嶋さん
羊蹄山の麓の高原で放牧を中心に育てている木嶋さん。
夏も比較的涼しいこの地域は暑さが苦手な牛の飼育にはちょうどいい気候。
「牛は怒っちゃだめなんです。優しく接していくと優しい牛に育ってくれる」と木嶋さん。牛たちが自然に木嶋さんに寄っていく姿に牛たちとの信頼関係を感じました。



3.7って?
牛乳の脂肪分のこと、高いほどコク・旨みがあるとされています。一般に一番低い夏場でも**3.7%以上**、冬場は**4.0%以上**あります。

牛乳 1位 切欠付き
641 冷蔵 毎週 企画
倉島乳業
北海道3.7 生協牛乳 1000ml
乳脂肪分3.7% 無脂乳固形分8.4%
賞味期間:お届け日を含め11日 乳



3か月/1度
本体 **178円**
(税込 192円)

自動注文 人気牛乳 ベスト5!

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>牛乳 2位 産直牛乳</p> <p>おやかま酪農協同組合 自動注文 生協牛乳 1L 本体 238円 (税込 257円) 遺伝子組み換えでないトウモロコシを与えた産直牛乳</p> | <p>牛乳 3位 産直牛乳</p> <p>熊本県酪農協同組合 自動注文 阿蘇やまなみ牛乳 1000ml 本体 218円 (税込 235円) 阿蘇山の伏流水で育った産直牛乳</p> | <p>牛乳 4位 乳飲料</p> <p>熊本県酪農協同組合 自動注文 やまなみ強太 プラス鉄 1000ml 本体 188円 (税込 203円) カルシウムと鉄を強化しました</p> | <p>牛乳 5位 成分調整牛乳</p> <p>熊本県酪農協同組合 自動注文 らくろう生乳搾り 1000ml 本体 178円 (税込 192円) すっきり飲みやすく低価格</p> |
|--|--|---|---|

自動注文の牛乳、ベタベタに使っています♡

組合員さんの声
セワせて他の牛乳を買っても子どもが飲んでくれないので、セワさないよう自動注文にしています。

組合員さんの声
牛乳を何本も買って持って帰るのはたいへん。自動注文だと重いものは毎週届いてくれるので、お買い物が楽になりました。

自動注文システム 自動注文対象商品です 登録は 2~4ページの4ケタ番号をご記入ください

組合員さんの声
大好きなたまごだから、
安心の商品を選びたいので、このたまごを買っています。

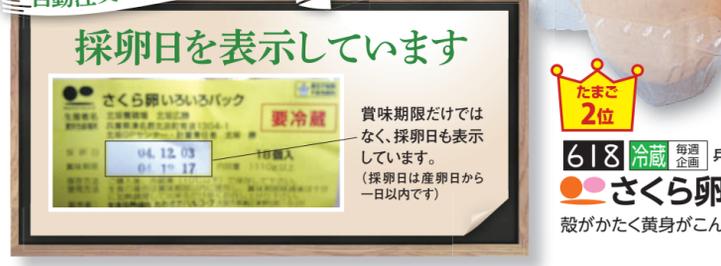
さくら卵は



遺伝子組換え 不使用飼料

・遺伝子組み換えでないとうもろこしをエサに与えています

・鶏舎の衛生環境を清潔に保ち、親鶏が健康に過ごせる環境づくりにこだわっています



生産者からのメッセージ
「養鶏場は鶏を“養う”場所。鶏のために食べるものを考え、住むところをきれいにし、鶏が心地よく過ごせるようにしています。だから“飼う”ではなく“養う”なんです。そうすることで鶏は良い卵で応えてくれます。」

探卵日を表示しています
賞味期限だけではなく、探卵日も表示しています。(探卵日は産卵日から一日以内です)

たまご 2位
618 冷蔵 毎週 企画
兵庫県淡路市、香川県三木町
さくら卵いろいろパック 10個MS~LL(610g)
殻がかたく黄身がこんもりしています。産地は北坂養鶏、東山産業。
賞味期間:探卵日を含め15日 卵

組合員さんの声
商品名のとおり、**とろ〜り、まろやか!**

組合員さんの声
酸味がなく、クリーミーでバニラの風味がおいしい!

酸っぱいのが苦手でも、デザートがわりに食べられ、毎日続けられる低価格。そんなヨーグルトをめざして開発しました。

大山ヨーグルト
本体 **198円**
(税込 214円)
ほどよい酸味と生乳らしいコクのヨーグルトがお好みの方は「大山ヨーグルト」がおすすめ

ピフィズ菌 BB-12菌 使用

生乳 約30% 使用

9月1回より自動注文に仲間入り

614 冷蔵 毎週 企画 四国乳業
1個あたり 本体 **32円**
コップせんき共同開発 **とろまろヨーグルト 70g×6**
(65kcal・食塩相当0.1g/1個70g) 賞味期間:お届け日を含め9日 乳

組合員さんの声
クリームのような舌ざわりでとろり感がバツグン! 甘く酸味も少ないです。

組合員さんの声
生乳100% なのがお気に入りです。

なめらかさの秘密は長時間発酵
通常3~5時間で発酵させるのが一般的ですが、これは半日かけて発酵させるので、粒子が細かくなめらかになります。

原材料は生乳だけ 砂糖、香料、安定剤も使用せず、生乳本来の味を引きだすことにこだわりました。

片手でも持ちやすく、残ったヨーグルトをスプーンでかき出しやすい三角パッケージ

小岩井 生乳100% ヨーグルト 400g
特別価格 本体 **188円**
(税込 203円)
半期一度

616 冷蔵 毎週 企画 小岩井乳業
なまにゅう
自動注文で登録の場合の価格は、お届け回の「食べてSmile」でご案内している価格となります。