

高木牧場

視察日：2013 年

所在地：滋賀県近江八幡市宮内町

主な取り扱い品目：生協牛乳 85

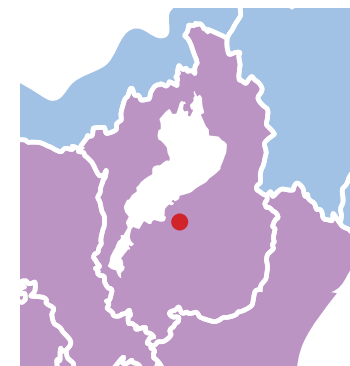
商品特徴

滋賀県内約 60 か所の牧場から毎日届く、良質の生乳を、85 度 15 秒の高温短時間で殺菌しています。超高温殺菌（滅菌）法に比べ消費期限は短くなりますが、しぼりたての自然な風味をそこなわない状態で、組合員に届けることができます。



産地紹介

明治 36 年創業、今年 107 年目の老舗。現社長は 4 代目。以前は、乳牛を飼育し、搾った生乳を近所に販売していたところから、高木牧場の名前の名残がある。現在は牛乳工場だけで乳牛の飼育はされていない。リスクと温度管理を徹底し、厚生省から HACCP の承認も得ている。



生産者からのメッセージ

幼稚園・小学校・中学校と地元の給食にも利用してもらっていますが、家庭の利用高には結びついていません。滋賀県産の地産地消の牛乳を、パッケージなども工夫して、「飲んだことがあるな。滋賀の牛乳だな。」という認識を広められるよう努めます。



参加理事の感想

先代からの殺菌製法 85 度 15 秒にこだわりをもって作り続けておられるだけあり、搾りたてのようにさらっとしてコクのあるおいしい牛乳です。準備に約 1.5 時間、清浄にも約 1.5 時間をかけ、清潔な工場で、作られた製品なので、安心・安全な牛乳です。自信をもって組合員にすすめてできます。

宣伝方法を工夫し、何とか、生協牛乳 85 のファンを増やしていきたいです。