

淡路島牛乳株式会社

■ 販売部部長 端智彦さん

産地・歴史・鮮度が生み出す豊かな味わい



淡路島牛乳の歴史は 1900 年から始まります。全国で 4 番目、西日本では初となるホルスタイン導入から、世界的名牛の導入などを通して乳質改良を重ねてきました。

現在は淡路島内 113 戸の酪農家が生産した生乳を加工し、牛乳や乳製品を製造しています。毎日約 55 トンの生乳が工場に運び込まれます。淡路島で地域が限定されているため、酪農家と牛乳工場が近く、鮮度を保ったまま殺菌・加工することができます。自然豊かな淡路島の新鮮な牛乳は、深いコクと優しい甘さが特徴です。

牛乳はおなじみの「淡路島牛乳」のほか、生乳本来の味を楽しめる「淡路島低温殺菌牛乳」、こだわりの生乳を使用した「匠淡路島牛乳」を生産しています。ヨーグルトは、プレーンタイプ無糖・加糖・飲むタイプを 5 種類製造しています。安定剤や香料は使わず、乳酸菌も厳選しています。平成 30 年には、淡路島牛乳 40 周年を記念し、淡路島産生乳にこだわった「淡路島生乳 100%ヨーグルト」を発売しました。上質な生乳の濃厚な味わいが好評です。また、「淡路島焼プリン」も人気のロングセラー商品です。牛乳と卵、砂糖、カラメルシロップのみのシンプルな原材料からなる懐かしの味わいは老若男女問わず愛されています。オーブンでじっくり焼き上げたかための食感が特徴です。さらに、淡路島の特産品である藻塩を使用した「淡路島藻塩プリン」、大人気の淡路島コーヒーの味「淡路島コーヒープリン」があります。どれも無添加にこだわり、自然由来のやさしい味わいに仕上げられています。令和元年、島内初となるチーズの製造を開始

主な販売先はスーパーや生協、コンビニで、関西を中心に四国や関東へ出荷しています。また、観光牧場である淡路島牧場では、バターづくりや乳しぼり体験などもおこなっています。淡路島牛乳の無料試飲は好評で、毎年たくさんの観光客でにぎわっています。



淡路島牛乳株式会社（牛乳工場）：<https://awajishima-milk.jp/>

淡路島牧場株式会社：<http://www.awajishima.or.jp/>