

Takanashi



おかげさまで20周年! タカナシ 低温殺菌牛乳

タカナシの低温殺菌牛乳は6.6℃30分でゆっくりと低温で殺菌します。だから生乳のような風味ですっきりとしたのどごし。(栄養成分は超高温殺菌牛乳と変わりません)

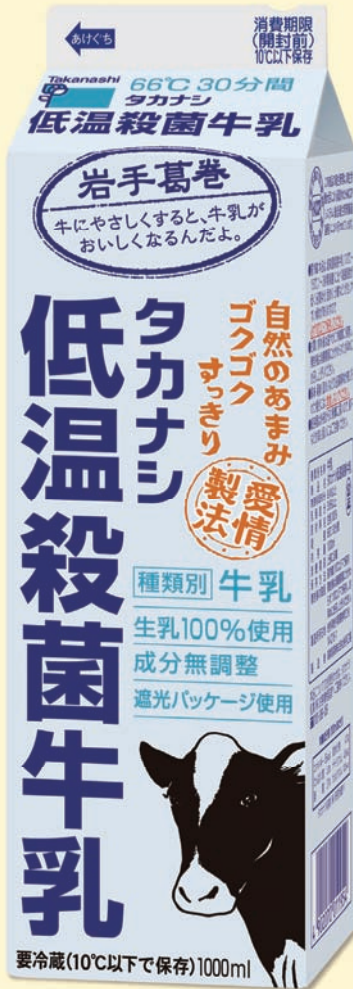
ほんのり甘くて、すっきりおいしい、と評判です。

牛乳がちょっと苦手という人も試して欲しい。

タカナシ低温殺菌牛乳ファンは牛乳好きの人が多くみたいです。

タカナシ低温殺菌牛乳は岩手県の葛巻町で生産されています。

葛巻町は高原にあるミルクとクリーンエネルギーの町。牧場から眺める岩手の山々は絶景ですよ。



「牛にやさしくすると、牛乳がおいしくなるんだよ。」とは葛巻町の酪農家さんの言葉。うんうん、これが愛情製法だなあ。

低温殺菌牛乳はとってもデリケート。だから遮光パッケージを使っています。これってけっこう自慢です。(牛乳の味って光に影響受けやすいですよ)

低温殺菌牛乳ってミルクティーにとっても合うって知っていましたか?

低温殺菌牛乳全国売上NO.1です。(2010年食品マーケティング硬質NO.6 富士経済)

牛のイラストは根強い人気なのです。

岩手工場は白い壁に赤い屋根。タカナシで一番チャーミングな工場です。

【課題】

1991年、日本で初めて連続式パスチャリゼーションシステムを採用し、低温殺菌牛乳をより身近にしたのが「タカナシ 低温殺菌牛乳」。このおいしさをもっと沢山の皆様に知っていただける素敵な販促を企画してください。

www.takanashi-milk.co.jp **タカナシ乳業**