

記念スタンプ

工場見学のご案内

- 見学内容** 工場の概要説明とビデオ上映、工場内の見学、試飲。(見学時間はおよそ1時間)
- 実施人数** 一回あたり80名様までご案内しております。
- ご案内時間** 10:00～、13:30 (火・土・日・祝日・年末年始を除く)
 ※見学希望日の3日前までにお電話にてご予約ください。
 ※混雑状況により、希望日にご見学できない場合もございますのでご了承ください。
- お申し込み方法** 京都工場 Tel. 0771-43-2150
【ご予約受付時間】 月～金(祝日・年末年始を除く)
 9:00～12:00、13:00～17:00

工場の行事等によりご予約受付を休止する場合がございますので予めご了承ください。

交通のご案内

- 〈電車の場合〉
- JR山陰本線(嵯峨野線)「吉富駅」から徒歩15分
- 〈車の場合〉
- 【京都縦貫道路をご利用の場合】
- (京都市内方面から)八木西ICより2分
 - (綾部方面から)園部ICより国道9号線経由で15分
- 【国道9号線をご利用の場合】
- JR吉富駅前交差点より3分



雪印メグミルク株式会社

京都工場 〒629-0161 南丹市八木町美里紫野1番地
 Tel. 0771-43-2150

<https://www.meg-snow.com/fun/factory/>



未来は、ミルクの中にある。
雪印メグミルク

おいしい 雪印メグミルク牛乳と ナチュラル恵megumiが できるまで

自然の恵みを、
召しあがっていただくために、
確かな品質でお届けします。



ミルクローリーでは
はこばれてきた原料乳は車ごと
重さをはかってから、検査をして、
工場に受け入れられます。

雪印メグミルクの製品は、
徹底した品質管理・衛生管理の
もとに製造されています。

衛生管理
工場では専用のユニフォームを着用します。製造室に入る時は、靴をはき代えて服に粘着ローラーを掛け、石けんによる手洗いとアルコール消毒を行います。その後、エアシャワーと呼ばれるブースで目に見えない細かいチリを吹き飛ばして入室します。



品質検査
それぞれの製品は、製造ラインの各段階で検査が行われています。そして出荷前には機器による検査と人による風味等の検査が行われ、合格した製品だけが出荷されています。

- 官能検査
- 成分検査
- 微生物検査



ヨーグルトコース

スタータータンク
純粋に培養した活力の高い
乳酸菌を一定の割合で
混合します。



みんなにおいしい
ヨーグルトをおとどけ!



みんなにおいしい
牛乳をおとどけ!

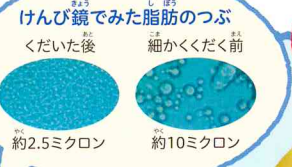


殺菌され、
冷やされた牛乳は、機械で自動的に
紙パックにつめられ、ケースに
入れて冷蔵庫にはこびます。

おいしさ技術 その2
光から守る
「赤い遮光パッケージ」

130℃、2秒間、
熱をかけて殺菌し、
すぐに冷却します。

乳の中の脂肪の粒を
細かくし、
消化しやすくします。



おいしさ技術 その1
酸素から守る
「低温脱気製法」

おいしさW技術

おいしさW技術
生乳本来のおいしさを
実現しています。

