

おおの
ミルク工房

とろーんと濃厚
すんごいお乳の風味



とろ〜んと濃厚!まるやかな味わい-オリゴ糖入り

「第3回全国ヨーグルトサミット in いわて」

ヨーグル党総選挙の力党部門でグランプリ受賞

おなべでコトコト沸かしたような生乳本来のコクとやさしい甘さを大切に、ヨーロッパ原産の乳酸菌「クレモリス菌」などを使用し、低温で長時間じっくりと丁寧に発酵させ、より深くまるやかな味わいに仕上げました。