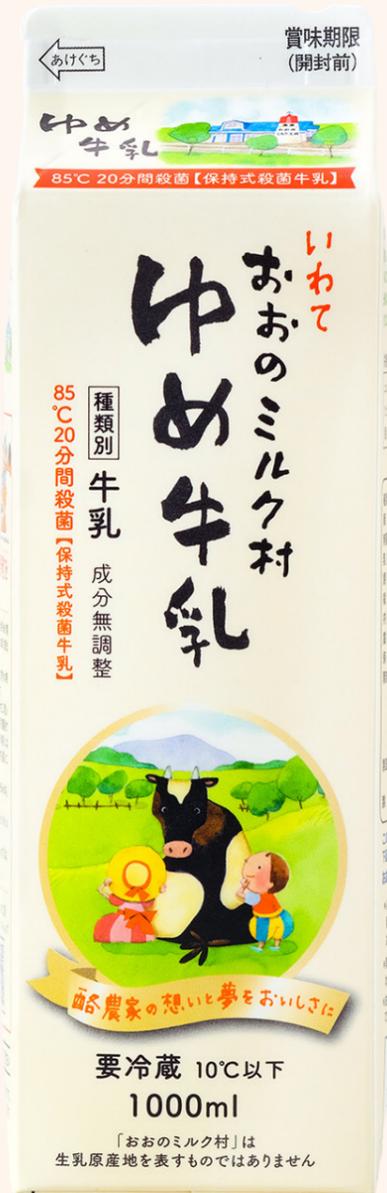


おおの
ミルク工房

ほんのりと甘い！
コクのある自然なおいしさ

85°C
20分間殺菌



酪農家がおいしいと思う牛乳

岩手県北久慈地方で搾乳された生乳に、できるだけストレスを与えないように、低い温度でゆっくりと殺菌することで生乳本来のおいしさを活かしています。

牛舎でお鍋でコトコト沸かして飲む味を再現している、ふんわりと甘さを感じる牛乳です。「子どもたちに飲んでもらいたい」という地元酪農家の”想い”と”夢”が詰まっています。