

日本初の冷凍牛乳

(当社調べ)

SL Creations プレミアムジャージー牛乳

有機JAS
認証

年間契約品 2025年度

ご予約開始／2025年4月24日(木)

ご注文締切／2025年8月6日(水)

お届けコースは3種類

毎週
コース

58801

2025年9月22日(月)から
2026年9月25日(金)までお届け

隔週
コース

58802

2025年9月22日(月)または9月29日(月)から
2026年9月25日(金)までお届け

月1回
コース

58803

2025年9月22日(月)から
2026年9月25日(金)までお届け

新規限定
500契約
(毎週換算)

限定数量

生産に限りがあります
ので限定とさせていただきます。

内容量：470ml

保存方法：要冷凍

商品価格：税込 **585円**
(税抜542円)

賞味期限：製造日より90日間
解凍後：6日



※パッケージは変更になる場合がございます。



プレミアムジャージー牛乳

のびのびとした環境の中、牛たちが食べる牧草の季節ごとによる風味の微妙な違いもお楽しみください。

ジャージー牛

茶色の毛の小柄なジャージー牛は、全国で約1万頭しか飼育されておらず、大変貴重な品種です。乳の量はホルスタイン種の通常半分以下ですが、濃厚で乳脂肪4.3%を超え、ビタミンやカルシウムなどのミネラルを豊富に含んでいます。このため濃くて味わい深く、ほんのりと甘みがあるのが特徴です。



有機JAS認証



牧場から工場に至るまで徹底した管理によりオーガニック認証を取得。有機飼料はもちろん、牛たちは牛舎内ではつながれることなく、豊かな自然の中で自由に育っています。また、牛舎も一頭当りのスペースが広く、ストレスのない環境が牛乳の品質にもつながっています。生乳の鮮度と品質が悪いと低温殺菌牛乳は作れません。こうした日々の衛生管理、健康管理があればこそ、おいしい牛乳が作れるのです。



低温殺菌

63℃・30分間

低温殺菌は手間も時間もかかりますが、熱によるタンパク質の変性が少ないため、コクがあり、ほんのり甘みのある牛乳になります。

また、熱に弱いラクトフェリンも残るため、アンチエイジング効果や抗菌作用、免疫力のサポートなども期待できます。

日本初の
冷凍牛乳
(当社調べ)



ご注意

解凍後6日間に関わらず
風味の変わらぬうちにお飲みください。

- ◆ バック上部記載の「賞味期限」は、冷凍保存での賞味期限を表示しています。
- ◆ 開封後は、時間経過とともに鮮度・風味が徐々に失われます。できるだけお早めにおいしく召しあがりください。
- ◆ 冷蔵庫で完全に解凍してください(冷蔵庫の状態により、解凍時間が多少異なります)。
- ◆ 本製品は低温殺菌牛乳のため、凝固、分離等が生じやすい傾向があります。
- ◆ 解凍後は必ず上下によく振ってから開封してください。
- ◆ 一度解凍したものは再び凍結しないでください。
- ◆ 異味、異臭、固まりなど品質異常が感じられた場合には、飲食しないでください。

召しあがり方

解凍前
冷凍庫で
保存

解凍
冷蔵庫で
約1日半

解凍後
要冷蔵
10℃以下

解凍後、開封前に必ず
一度上下によく振ってから
お飲みください。



※牛乳の成分は季節によって変動します。

食べる牧草の違いから、冬場は濃厚で甘みのある風味、夏場はさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

お客様センター 通話料無料 0120-010-018

受付時間／9:00～17:00(土・日及び夏期休暇・年末年始を除く)

株式会社 SL Creations

東京都大田区羽田4-3-1 〒144-0043

<https://sl-creations.co.jp/>



担当販売員



25.04