SL Creations

JAS JONA

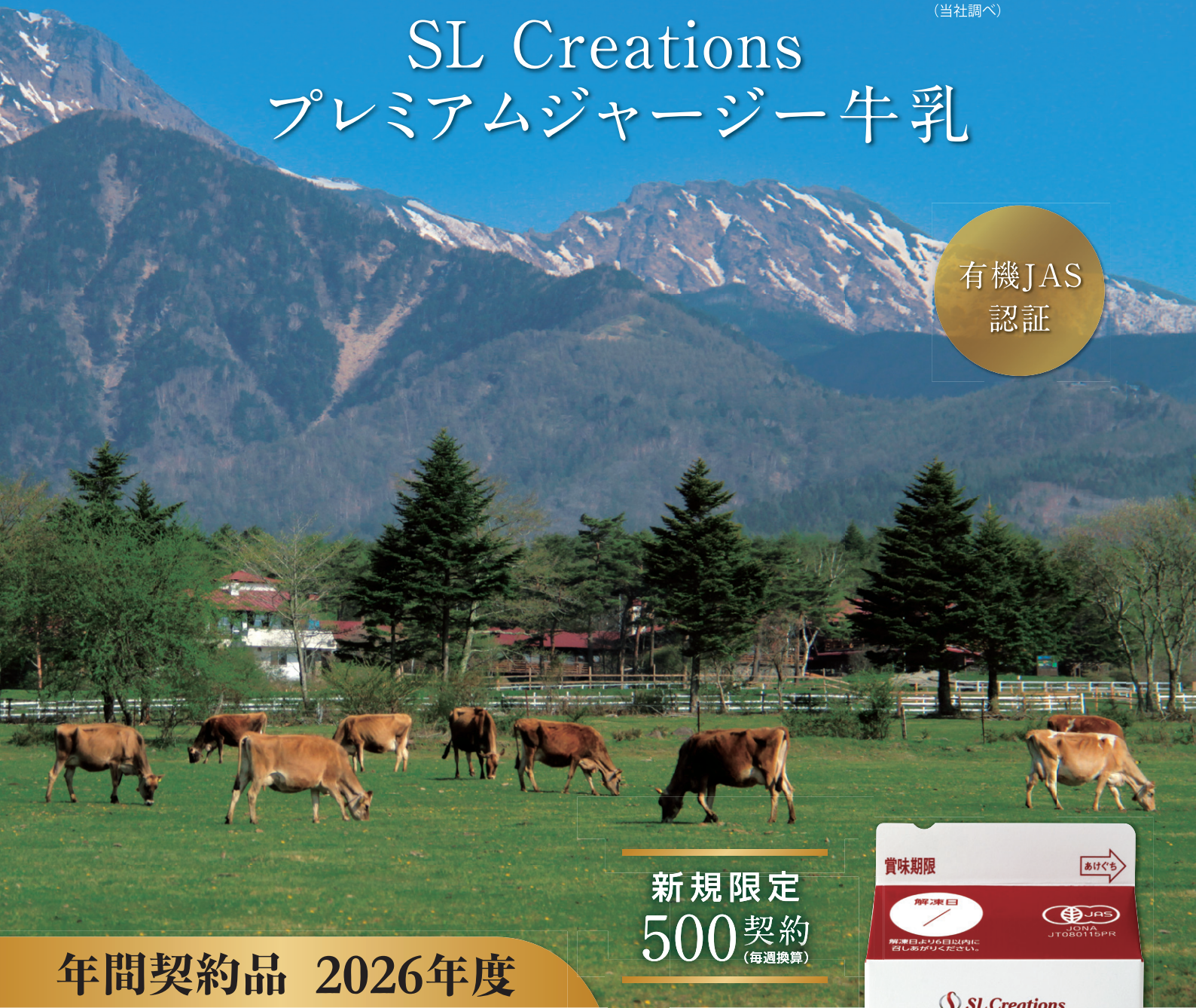
ゼログルメ1

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



新規限定
500契約
（毎週換算）



※パッケージは変更になる場合がございます。

年間契約品　2026年度

ご予約開始／2026年4月23日（木）

ご注文締切／2026年8月5日（水）

お届けコースは３種類

毎週コース	58801	2026年9月28日（月）から 2027年9月24日（金）までお届け
隔週コース	58802	2026年9月28日（月）または10月5日（月）から 2027年9月24日（金）までお届け
月1回コース	58803	2026年9月28日（月）から 2027年9月24日（金）までお届け

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620円（税抜575円）
賞味期限：製造日より90日間
解 凍 後：6日

乳

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

JAS
JONA

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。





日本初の
冷凍牛乳
（当社調べ）

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。



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。**

- パック上部記載の「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	解凍	解凍後
冷凍庫で保存	冷蔵庫で約1日半	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 SLCreations
東京都大田区羽田4-3-1 〒144-0043
https://sl-creations.co.jp/

2014年認定事業主

2026
健康経営優良法人
KENKO Investment for Health
大規模法人部門

担当販売員

0009 1824

'26.04