

登録番号：D 4

市町村名：太田市

区分：食品加工業者

東毛酪農業協同組合

施設紹介

当工場では、衛生管理を徹底し、牛乳や乳製品等をつくっています。
みなさん、低温殺菌牛乳と高温殺菌牛乳の違いを知っていますか？
工場に来て、是非飲み比べてみてください。

地元農家の生乳を使うことにより、新鮮で安全な牛乳や乳製品をつくっています。そして、衛生管理を徹底することにより、低温殺菌牛乳を20年以上前からつくっています。

低温殺菌牛乳は、牛乳独特の臭いがなく、ちょっと牛乳が苦手という方におすすめです。ぜひ工場に来て飲み比べてください。

牛乳の製造から、チーズやアイスクリームなど乳製品等の見学コースがあります。



工場の様子



取り扱い商品の一部



カマンベールチーズが出来る様子

事業者紹介

- ◇事業者名 東毛酪農業協同組合
- ◇住所 太田市新田市野井町7 4 1-1

安全・安心の取り組み

- ◇地元の顔の見える原料（生乳）を使用しています。
- ◇生産者には、農業や化学肥料を減らす指導を行い、粗飼料の自給率を向上させています。
- ◇工場内の衛生管理を徹底しています。

公開期間・曜日・時間

- ◇期日：月曜日～金曜日の午前中（祝日は除く）
- ◇時間：午前中
- ◇対象：小中学生の社会科見学
 - ※個人での見学希望の際には、県庁食品・生活衛生課がとりまとめますので、下記連絡先まで御電話ください。
 - ※10日前までには御連絡ください。

問合せ先

- 受付時間 : 9時～15時
- 電話（社会科見学の予約）：0276-57-0111（担当：営業部 櫻井）
（上記以外の場合）：027-226-2431（県庁食品・生活衛生課）
- ホームページ：<http://www.milk.or.jp>