



## こだわりの低温殺菌牛乳で様々なソフトクリームを販売 東京ソラマチで東毛酪農産乳製品をPR!

### 東毛酪農産生乳を使用したソフトクリーム大好評!

今回は、太田市で30年以上にわたり最も低い殺菌温度である63℃で殺菌したこだわり牛乳を販売している「東毛酪農63℃」を紹介します。こちらは極上のフレッシュミルクをたっぷりを使用した東京ソラマチでのソフトクリーム専門店となっています。

東毛酪農協同組合は太田市に工場があり、原料乳の鮮度と品質にこだわり、タンパク質やカルシウムの成分が変質しない63℃30分で殺菌し、自然の牛乳を飲んでもらうために圧力をかけないことで、牛乳特有の臭いがしない自然な甘みが広がる牛乳を製造しています。

東京ソラマチで販売しているソフトクリームは、63℃フレッシュミルクをタップリと使用した「牧場ミルク」・東毛酪農が誇る生乳90%使用のコーヒー牛乳で作られた「コーヒーミルク」・牧場ミルク×コーヒーミルクの「コーヒーミックス」・イチゴピューレと63℃フレッシュミルクのリッチな味わい「いちごミルク」・63℃フレッシュミルクに特選宇治抹茶100%の茶葉を贅沢に加えた「抹茶ミルク」・抹茶ミルク×いちごミルクの今まで味わった事の無い不思議な美味しさ「抹茶いちご」の6種類のソフトクリームに、竹炭とごまが入った「竹炭ごまコーン」・天然海塩を使った「海の塩コーン」・丁寧に焼き上げた「手焼きワッフル」の3種類のこだわりコーンで提供しています。さらにこちらはソフトクリーム以外にも、ノンホモジナイズドの低温殺菌牛乳「フレッシュミルク」、生乳が90%以上入っている栄養満点のコーヒー牛乳「パスチャライズドコーヒー」、少量のはちみつを加え自然の甘さをプラスしたヨーグルト「ドリンクヨーグルト」、良質な生乳に乳酸菌だけを加えた「東毛酪農ピュアプレーンヨーグルト」を使用し安全・安心な天然材料と手作りにこだわった「手作りクッキー（ラズベリー）」の販売も行っており、行列が絶えない盛況ぶりでした。

今後は業務提携先である株式会社三丸と連携して「東毛酪農63℃」の新しい店舗展開も計画しており、東毛酪農産乳製品のさらなる消費拡大を目指しています。

### 「東毛酪農 63℃」の店舗情報

| 住所   | 最寄り駅  | 営業時間        | 定休日  |
|--|---|-------------|------|
| 東京都墨田区押上1-1-2<br>東京ソラマチ 4F イーストヤード9番地<br>ジャパンスーベニア | 東武スカイツリーライン とうきょうスカイツリー駅<br>都営浅草線・東京メトロ半蔵門線 押上駅 | 10:00～21:00 | 年中無休 |



東京ソラマチの「東毛酪農63℃」



店頭で東毛酪農をPR



東毛酪農産生乳を使用した様々なソフトクリーム



様々なこだわりの乳製品