



富より健康

北アルプス山麓 松田乳業





北アルプス85° 松田牛乳

「85℃15分間殺菌」の牛乳は、牛乳が一番おいしく感じる殺菌方法といわれています。低温殺菌牛乳の風味の良さを残し、さらに20℃温度を上げることにより、低温殺菌牛乳より香ばしい味がするのが特長です。そして保存性も増します。



北アルプス65° 低温殺菌 松田牛乳

北アルプス山麓安曇野エリアで搾乳された生乳の低温殺菌牛乳は、高品質・高濃度で、とてもまろやかです。生乳の持つ本来の味がそのまま生きています。



北アルプス85° 松田牛乳

北アルプス65° 低温殺菌 松田牛乳

これらの商品は日本で初めての英語表記パッケージです。外国人観光客が多いなか、「日本語が分からない方にも安心して購入していただけるように」ということからデザインしました。



PB商品

安曇野低温殺菌牛乳

昭和レトロの食品への安心感をコンセプトに、子どもたちがパックを直接飲んで似合うパッケージ。カルシウムたっぷりの牛乳です。長野県内のアップルランドで販売しています。



松田びん牛乳

「85℃15分間殺菌」の牛乳をびん詰めしたものです。パック入りとびん入りは全く同じ牛乳なのに「びん入り牛乳」はなぜかおいしいのです。昔から「富より健康」のキャッチコピーの牛乳びんで有名です。



松田コーヒー

このコーヒー牛乳は全くの「カフェオレ」なのです。コーヒーはその都度豆を挽いて大きなネル袋でドリップします。そして牛乳55%、コーヒー45%の割合でミックスするのです。長野県内のスーパーでこのびん入りコーヒー牛乳がよく売られています。



松田乳業の 山麓ヨーグルト

全体量の88%生乳を使用し、固めるために微量の脱脂粉乳と寒天、砂糖を使用した「生乳仕立て」のヨーグルトです。白地のパッケージに簡単な印刷をただけのシンプルなデザインです。



八ヶ岳プレーン ヨーグルト

八ヶ岳山麓の生乳だけにこだわわり、添加物を一切使わずに風味豊かなヨーグルトに仕上げました。ヨーグルトの酸味に加え、牛乳が本来もっているほのかな甘味が口の中に広がります。生乳のみを使用しているため、柔らかさとなめらかな口当たりが特長です。

会社名	有限会社 松田乳業
代表取締役	松田 邦正
住所	〒398-0002 長野県大町市大町（俵町）1545 番地 TEL：(0261) 22-0224 FAX：(0261) 22-1893 Eメール：mail@matsudanyugyo.co.jp
創立年度	大正 11 年
会社設立	昭和 39 年 1 月
資本金	24,000 千円
従業員	19 人（男 10 人・女 9 人）
社屋・工場	平成 2 年新築 敷地面積：8,000 m ² ・建坪：500 m ²
事業内容	1：牛乳、乳飲料の製造 2：乳製品、業務用食料品販売
製造品	1：松田牛乳 ビン装 180cc・200cc 2：松田コーヒー ビン装 180cc 3：北アルプス 65° 低温殺菌松田牛乳 1 リットル 4：北アルプス 85° 松田牛乳 1 リットル
主な得意先様	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校給食 24 校 ○ 宅配 約 1,100 軒 ○ 株式会社アップランド全店舗 ドラッグストア コスコ イオン株式会社 つるや(株) 井上デパート 他 ○ 松本東急イン、泉郷プラザホテル安曇野、三井観光開発(株) ホテルグリーンプラザ白馬、関電アメニクス(株) 松本荻原製菓(有)、長野畜振(株) 他
主な仕入先様	<ul style="list-style-type: none"> ○ 南信酪農業協同組合、長野畜振(株) ○ ハケ岳乳業(株) ○ 雪印メグミルク(株)
取引銀行	<ul style="list-style-type: none"> ○ 長野銀行大町支店 ○ 長野県信連
アクセスマップ	<p>The map shows the location of Matsuda Dairy (松田乳業) in Oimachi City, Nagano Prefecture. Key landmarks and locations marked include Oimachi City Office (大町市役所), Oimachi Station (信濃大町駅), and several districts: Nakano (一中東), Oimachi (大黒町), Minamihara (南原町), and Aki (旭町). Route 147 is also indicated.</p>