

明日をもっとおいしく  
**meiji**

おいしい生乳を、  
おいしい製法で、  
あなたに。

生乳本来のおいしさを、「ナチュラルテイスト製法」で。

牧場で丁寧に育てられた乳牛の生乳からうまれるおいしさ。  
「明治おいしい牛乳」は、そのおいしさをできるだけそのままお届けするために、  
「ナチュラルテイスト製法」でつくられています。



# 明治 おいしい牛乳

生乳100%使用

乳脂肪分3.5%以上 無脂乳固形分8.3%以上 (牛乳/180ml)

**NO.1** 宅配シェアNO.1の明治乳業から

【(株)総合プランニング調べ(08年4月～09年3月)】

## 明治の宅配サービスの特長

### 健康

- ◎不足する栄養素をおいしく補える
- ◎健康を考えた品揃え

### 衛生的

- ◎ESL技術で確かな品質
- ◎衛生的なキャップ&シュリンクフード

### エコ

- ◎リターナブルビンを使用
- ◎キャップは回収して再資源化

## 安心・安全な明治の宅配サービスで『毎日一本 良い習慣』



再資源化をはかりますので、キャップは軽く水洗いの上、ビンにつけてご返却ください。



ビンは再使用しますので水洗いの上、ご返却ください。



フードは市町村の分別収集にご協力ください。



はすしたフードやゴミなどをビンの中に入れてはいけません。



直接ビンを加熱しないでください。



1度で飲みきらない場合は他の容器に移してお飲みください。

— ご注文は明治乳業特約店までお願いします —

明治乳業株式会社

HEALTH DELIVERY



「明治おいしい牛乳」は、自然でさわやかな香り、ほのかな甘味、まろやかなコクはそのままに、すっきりした後味の本当においしい牛乳です。

おいしい理由は

ナチュラルテイスト製法 (製法特許取得)



通常、牛乳は、安心・安全・衛生的に飲むために加熱して殺菌することが義務づけられています。



しかし、加熱して殺菌する際、牛乳中にもともと含まれている酸素は牛乳の成分を酸化させてしまいます。

牛乳本来の風味は、酸化により変わってしまうのです。

特許取得

特許を取得したナチュラルテイスト製法。それは、殺菌時の風味の変化を最小限に抑えました。

良質な生乳でつくりました。

生乳を100%使用し、かつ無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上のものだけが「牛乳」といえるのです。

「明治おいしい牛乳」は、生乳100%。

季節により変化する乳成分を調整せずそのまま充填。

年間成分平均値は無脂乳固形分8.5%以上、乳脂肪分3.7%以上の自然なおいしさで牛乳本来のおいしさをお届けします。

牛乳は豊富な栄養素の宝庫です。

牛乳に含まれる乳たんぱく質は体内で作れない必須アミノ酸を、バランスよく含んでいる理想的な栄養素です。

また、カルシウムも多く含まれている上に、野菜や小魚に比べて吸収率が高いことでも知られています。

牛乳本来のおいしさと栄養を兼ねそなえた「明治おいしい牛乳」は明治乳業の自信作です。

明治おいしい牛乳の栄養成分

栄養成分	1本(180ml)当たり	1日当たりの摂取目安量に対する割合(6歳以上)
エネルギー	123kcal	5.9%
たんぱく質	6.1g	8.1%
脂質	7.0g	12.7%
炭水化物	8.9g	2.8%
ナトリウム	77mg	2.2%
カルシウム	204mg	29.1%

# 明治おいしい牛乳

牛乳 / 180ml

健康は続けることから…だから宅配でお届けします。

商品のご注文 明治乳業 特約店まで

商品の詳細 <http://takuhai.meinyu.jp/>

明治の宅配 検索

商品に関するお問い合わせ 明治乳業フリーダイヤル 0120-035-369

【個人情報の取扱いについて】  
お客様の個人情報につきましては、明治乳業特約店にてのみ、宅配の申込手続きに利用させていただきます。

PRINTED WITH SOYINK™  
このチラシは環境に配慮し、「大豆油インク」「古紙配合再生紙」を使用しています。

明治おいしい牛乳

●宅配申込書

お申込日 年 月 日

お名前

ご住所 (〒 - )

TEL ( )

ご希望 ( )本/日

●月極めでご自宅までお届けいたします。