

紙パック充填機の導入で 滋賀県産100%・低温殺菌牛乳の新滋賀ブランド創出

100%滋賀県産
生乳に近い甘みとコクのある
低温殺菌牛乳をお届け



製函充填シール機



貯蔵タンク



株式会社ホンマは、明治35年の創業以来、「豊かな暮らしは健康から」をミッションに牛乳の製造販売一筋に営んできた会社で、昭和40年に滋賀県より学校給食用牛乳の処理工場の指定を受けて、学校給食や幼稚園、老人ホーム、病院などに牛乳を届けてきました。

滋賀県食品自主衛生管理認証制度S-HACCPの認証を取得し、ISO22000の認証も取得、更新し、食の安全・安心をお届けしています。

オリジナルブランドの200mlパック淡海牛乳のほか、1000mlパックの明治牛乳の卸売りを取り扱ってきましたが、2020年4月以降は明治製品が900mlパックの「明治おいしい牛乳」に1本化されることになり、学校や病院からは1000mlパックでの納入の強い要望がありました。そこで、1000ml製函充填シール機を導入し、オリジナルブランドの淡海牛乳の1000mlパックを製品化することにしました。

淡海牛乳では、大手ではできない低温長時間殺菌が行えるため、熱変性の少ない生乳に近い自然な甘みを感じられるコクのある牛乳が製造できます。また、100%滋賀県内の酪農家から集めた生乳から牛乳製造を行っています。生乳に近い味と100%滋賀県産であることで、販路が大きく広がっています。

ものづくり補助金活用

ここがポイント！



本事業で導入した充填シール機は、セットから牛乳の充填、紙パックの印字まで全自動で行うことができます。さらに、充填機の周囲に空気を噴出して外からの雑菌を遮断する機能も備え、衛生面においても効果を発揮し、低温殺菌でも12日という長期保存が可能になりました。

10日を超える保存期間に加え、1000mlだけでなく、500mlの充填にも対応でき、従来の200mlパックと合わせて、3サイズの品揃えが可能になり、スーパーなどでの取り扱いが増えています。

FUTURE

今後の展望

低温殺菌による生乳に近い旨味は、特に料理や菓子作りに本領を発揮します。ホテル、レストランや洋菓子店の新規顧客が増えています。

ホンマは、公共施設である学校や病院に牛乳を納入しているため、滋賀県産生乳を優先的に仕入れることができます。おかげで100%滋賀県産生乳使用にこだわった牛乳生産が可能で、「おいしが、うれしが」の地産地消キャッチフレーズで県内にとどまらず近県にまで販売展開できています。

製法（成分無調整、低温殺菌）と品質管理にこだわっています

牛乳は鮮度が命ですから、100%滋賀県産の生乳を使って牛乳を生産することにこだわっています。

その質の良い生乳の味を活かしてお届けするため、成分無調整の製法にこだわっています。加えて85℃15分の低温殺菌にこだわり、生乳の甘みとコクを活かした牛乳を生産しています。

また、徹底した品質管理、衛生管理にこだわっています。平成14年には牛乳の衛生向上に寄与したことで

「厚生労働大臣賞」を受賞し、平成15年には食品衛生の改善向上に努めたことが称えられ、「滋賀県知事賞」を受賞しています。さらに滋賀県食品自主衛生管理認証制度S-HACCPの認証を取得し、滋賀県下第1号となるISO22000の認証も取得、更新しています。



代表取締役社長
本間 小五郎

「厚生労働大臣賞」を受賞し、平成15年には食品衛生の改善向上に努めたことが称えられ、「滋賀県知事賞」を受賞しています。さらに滋賀県食品自主衛生管理認証制度S-HACCPの認証を取得し、滋賀県下第1号となるISO22000の認証も取得、更新しています。

株式会社 ホンマ

代表者名／本間 小五郎
資本金／1,000万円
従業員数／31人
設立年月日／創業1902年
事業内容／牛乳・乳飲料の製造

住所／滋賀県近江八幡市安土町下豊浦8289
連絡先／TEL：0748-46-2134
FAX：0748-46-6012
代表E-mail／info@honma-milk.com
URL／http://www.honma-milk.com

会社
HP