

日本初

なかしべつ牛乳 エヌエーツー プレミアムNA2MILK

タンパク質βカゼインA2タイプの牛乳
待望の飲みきりサイズが新発売



NA2MILKとは

中標津町の青年酪農家達が、牛乳を飲みたいけれど「お腹がゴロゴロするから苦手」と言う声に、牛乳の成分であるタンパク質（タンパク質βカゼインA2タイプの牛から搾ったミルク）に注目。たくさんの方に牛乳を飲んでいただきたい生産者の想いを日本で初めて製品化しました。

高品質な生産管理と安全安心が見える働く環境を目指してJGAP認証を取得しました。未来につながる農場へ、牛たちとともに歩んでいます。

βカゼインのA2ってなに？

牛乳にはタンパク質が豊富に含まれており、タンパク質に含まれるカゼインのひとつにβカゼインがあります。このβカゼインには、A1とA2の2つのタイプがあります。

乳牛のうち一般的なホルスタイン牛にはA1タイプのみを出す牛、A1タイプとA2タイプの両方を出す牛、A2タイプのみを出す牛の3タイプに分けられ、通常の牛乳にはA1とA2の両方が含まれています。

オーストラリアなどを始めとした海外では、A2タイプの牛乳は好評で「お腹がゴロゴロする」方でも飲める場合があるとされ、日本国内でも話題のミルクです。

※乳糖不耐症の方には効果が無い場合があります。
乳アレルギーの方は飲まないでください。

JGAP認証について

GAPとは Good Agricultural Practice の頭文字を取ったものであり、直訳すると「よい農業のやり方」となります。

JGAPの認証プログラムを通して、世界共通の目標である「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に貢献します。



登録番号 L010002

※JGAP認証とは、食品安全、家畜衛生、環境保全等に取り組む農場に与えられる認証です。

もっと詳しく知りたい方は、QRコードよりホームページをご覧ください。
NA2MILKの製品化への経緯や、そのほか牛乳・乳製品をご紹介します。
ご注文はメール、電話、FAXにて承っております。

製造元 中標津町農業協同組合

乳製品工場 / 〒086-1137
北海道標津郡中標津町字俵橋1368番地19
TEL(0153)72-3194 FAX(0153)72-3394
詳しくはホームページへ <http://nakashibetsu-milk.com>

