みなさまのくまもと牛乳が出来るまで

牛乳の常識

一地方の牛乳消費高は文化のバロメーターです
牛乳の常用は一生の健康を守り体力の底力を養ふ

完備した牛乳試験室

▼牛乳こそ完全なる食品

牛乳は人体に必要な、あらゆる栄養分すなわち蛋白質・脂肪・炭水化物・無機物（カルシューム・燐その他）・ビタミン類を豊富に含有しており、しかもその成分が何れも最優秀な高品位のものばかりです。したがつて牛乳ほど美味で、安價で、万人向の完全な栄養食品はありませんな。

▼西日本第一の市乳工場

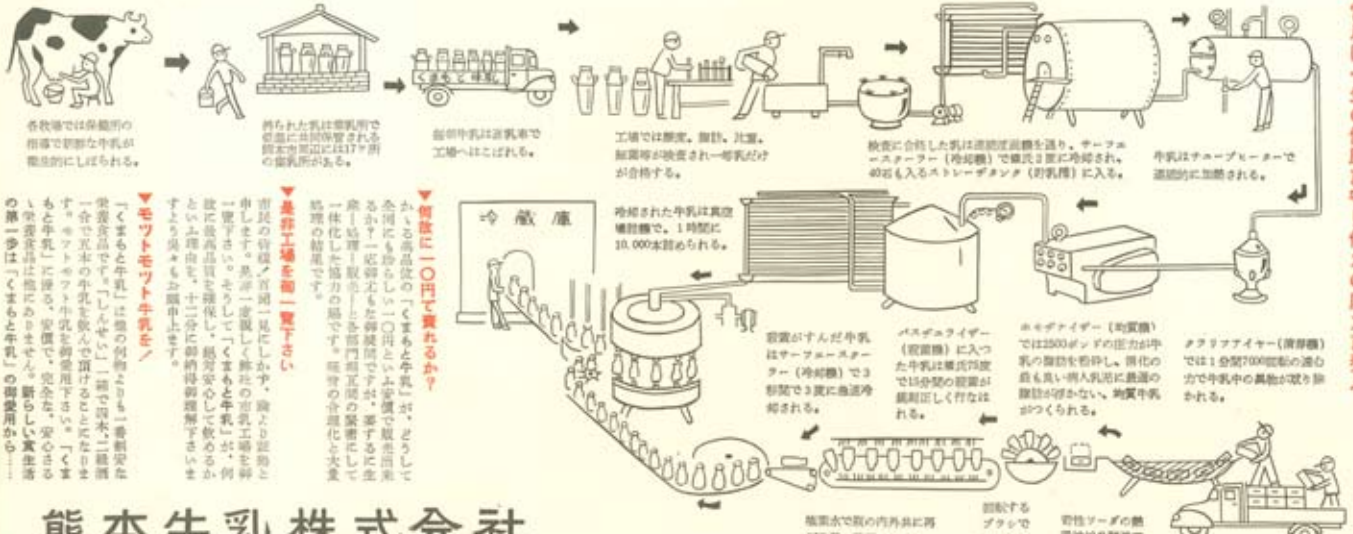
弊社は昨春以来、関弁戸製壜、宗教室新設、クラフアイヤー（滑浮機）新設、最新式真空濃縮機の設付、並に理想的な牛乳試験室の完成等々により、一切の新式施設を完備して、今や西日本第一の近代的市乳工場となりました。この工場において細心周到なる注意を以て処理さるる「くまもと牛乳」が絶対優秀なことは当然のことと申されましよう。

▼何故に均質牛乳は優秀か？

「くまもと牛乳」は、殺菌する前に先づクラフアイヤー（滑浮機）にかけて、ごく微細なゴミなどを完全に除去し、次にホモジナイザー（均質機）にかけて均質化してあります。即ちこれが世界的水準の「均質牛乳」です。脂肪球は普通牛乳と比較すると、実に直径五分の一以下に細分され、同時に蛋白質も著しく軟質化され、爽快の牛乳成分は至る所均一となつておりますので、風味が大変良くなり、消化後吸収満点となつています。

▼普通牛乳との比較

然るに普通牛乳の場合だと、脂肪が上部に浮び上つて、下部の脂肪分は半量以下となり、キアフプキ壜に附着して、無駄に失はれるものです。ところが今日たゞ、時たま「均質牛乳」の優秀性について全く無理解な方がいられますことは誠に遺憾な事柄に存じます。「均質牛乳」のさもさとしたあの風味！否ぞわりこそ、本当に新鮮純良な牛乳の味いです。



▼何故に一〇円で賣れるか？

かゝる高位の「くまもと牛乳」が、どうして全国にも珍らしい一〇円といふ安價で販売出来るか？一応御疑もを御疑問ですが、薬するに生産一処理一販売一を部門別に関の緊密にして一体化した協力の賜です。所謂の合理化と大量処理の結果です。

▼是非工場を御一覧下さい

市民の皆様！百聞一見にしかず、陸より証拠と申します。是非一度御覧して頂ければ、熊本の市乳工場を御一覧下さい。そうして「くまもと牛乳」が、何故に最高品質を確保し、最好安心して飲めるかといふ理由を、十二分に御納得御理解下さいますよう衷心お願申上ます。

▼モツトモツト牛乳を！

「くまもと牛乳」は他の何物よりも一番新鮮な栄養食品です。「しんせい」一箱で四本、二箱で一合で五本の牛乳を飲み心で頂けることになります。モツトモツト牛乳を御愛用下さい。「くまもと牛乳」に優る、安價で、完全な、安心さるゝ栄養食品は他にありません。新らしい賞生活の第一歩は「くまもと牛乳」の御愛用から……

熊本牛乳株式会社

熊本市本山町川尻口　電話 1757・3078番