



西日本唯一の!!



新包装のウルトラくまもと牛乳

ウルトラ・プロセス牛乳

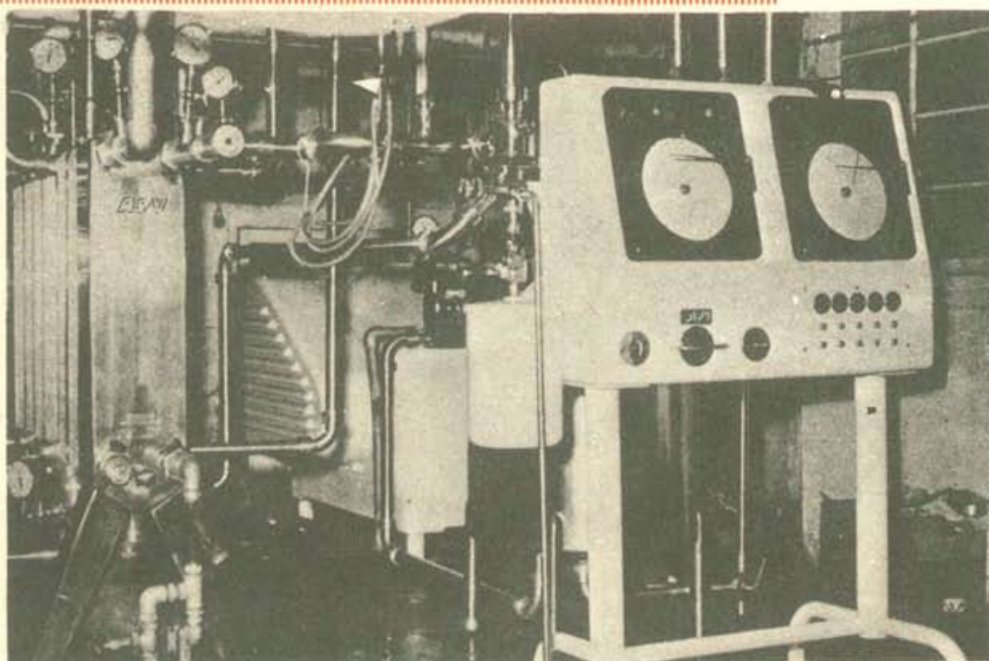
熊本牛乳で新発売

熊本県市民の皆さま! 多年皆さまのお引立により健実なる発展の歩みを続けて参りました本社は今回、大英断を以て西日本第一のミルクプラントを完成いたしました。その内容施設については乳界専門家のひとしく驚嘆する所であります。この面目一新した新工場で処理さる『くまもと牛乳』は、その品質、その風味において、全く格段の進歩を示し、ことに暑さを前にして、全責任を以て皆さまにお勧め出来るようになりました。

すなわち本社では今回世界最高の權威たる英国APV会社製作のウルトラ・プロセス(超高温瞬間殺菌施設)一式、スイス製タイタンのクラリファイヤー(清浄機)を輸入し、同時に自動ポリエチレン完備機4台を新設、一方自動洗場機2台、自動真空充填機2台等々を整備拡大して、いよいよ全工場を100%オートメーション化し、ウルトラ・プロセスによる完全殺菌牛乳を毎時18,000本処理することが出来るようになりました。そしてこの度、森永乳業が県下酪農家の要望にこたえて、福岡方面に県産牛乳を発売するに当り「森永ホモ牛乳」は本社において委託処理を引受けることになりました。

ウルトラ・プロセスとは?

- 128℃の高温にて僅か二秒間で完全に殺菌することが出来る世界最新式の装置です。
- 超瞬間処理ですからビタミンなどの損失がありません。
- 超高温処理ですから蛋白が消化し易くなっています。
- しばらくたての新鮮な風味がいつでも保たれます。
- バイ菌が殆んどゼロになりますから断然保存が便利になりました。



ウルトラ・プロセス(超高温瞬間殺菌施設)

「くまもと牛乳」ご愛用の皆さまはもとより県市民の皆さまが、この機会に「くまもと牛乳」の良さ、美味さ、を再認識して頂きまして、モットモットご愛用下さいますよう、くれぐれもお願い申し上げます。

昭和34年5月

熊本牛乳株式会社

熊本市本町

TEL. ② 8113・8114・8115