

YUDA

PRODUCTS

製品カタログ

私たちのこだわりをみなさまに。

つくりたいおいしさを信じ、 地域を超えた感動を届ける。

みなさまの「おいしい」という声が聞けるようになるまで
私たちの道のりは決して平坦なものではありませんでした。

つくりたい商品がつかれない。使いたい原料が使えない。
価格重視の安易な妥協から生まれる商品は到底納得のいくものではなかった。

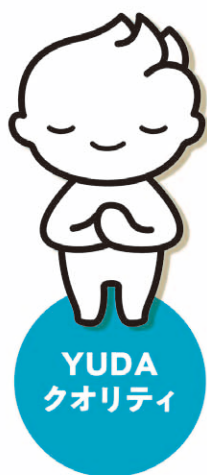
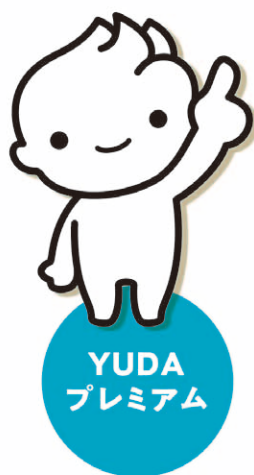
反省とともに繰り返される焦燥の日々。

けれど、そうした辛苦の経験にこそ私たちの目指すべき未来があった。

「本当においしいものを、自分たちが納得できる本当につくりたいものをつくろう。」

生乳という素材にこだわり、お客様を思い、真摯に商品をつくり続けることが
喜びや感動を届けることにつながると信じ、私たちは前を見つめ続けます。

3つのラインから、オリジナリティに富んだ おいしさをお届けしています。



ここでしか出会えない特別感を大切に「プレミアム」

いつもの日常をちょっと豊かにする「クオリティ」

味わいも価格もちょうどいいを目指した「スタンダード」

3つのラインから、オリジナリティに富んだおいしさをお届けします。

YUDA PREMIUM



YUDAプレミアム

「とっておきのおいしさ」にこだわり、
素材選びはもちろん、製法などもとことん追求。
ここでしか出会えない特別感を大切に、
プレミアムなラインナップです。

私たちの
自信作です。
「もっちり、すっきり」を
体験してください。

ギリシャ人と
一緒に造った
ギリシャヨーグルト。
口の中の贅沢を
お楽しみください。

低温殺菌法で、
生乳本来の美味しさをお届け!



プレミアム 湯田ヨーグルト

プレーン
加糖

濃厚でもっちりとした食感と、すっきりとした味わいが特徴。岩手県産の生乳に、フレッシュな生クリームを贅沢に加えて作ったヨーグルトです。アルミパウチ容器が発酵温度を一定に保ち、空気に触れさせないことで乳酸菌の能力を最大限に発揮。「もっちり、すっきり」を最後までお楽しみいただけます。(内容量・各800g)

ga·ra (ガ・ラ) ギリシャヨーグルト

濃厚
なめらか
プレーン

「祖国のヨーグルトを作って欲しい」というギリシャ人の熱いアプローチがきっかけとなり誕生したギリシャヨーグルトです。生乳の旨味を凝縮、なめらかな味わいが特徴で、本場の味を再現しつつ、酸味を抑えて食べやすく仕上げました。数滴のはちみつや塩などでひと手間加えるアレンジもおおすすめです。(内容量・400g)

生乳にこだわった 低温殺菌

65℃
30分間
低温殺菌

毎朝、近隣の指定酪農家さんから仕入れる新鮮な生乳を24時間以内に殺菌、充填。65℃の低い温度で30分間殺菌する「低温殺菌法」により、生乳本来の味わいに近いおいしさをお届けします。新鮮さの証である「生乳鮮度重視牛乳」推奨製品^(※)。(内容量・1000ml)

^(※)全国農協乳業協会が制定

こだわり その1

プレミアム湯田ヨーグルトに
何故アルミパウチ容器を
使っているの?

どうして袋タイプの容器を採用したのか、
不思議に感じるお客様へ。
それは、プレミアム湯田ヨーグルトの
「もっちり、すっきり」は
このアルミパウチ容器でなければ
完成しないからなのです。

アルミパウチ容器の良いところ

その1. 包む効果

熱伝導率が高いアルミの素材が入った容器で発酵することでヨーグルト全体を包み込むように発酵します。温度にわがままな乳酸菌にとって一番快適な環境を作り出すことが出来るため、しっかりと組織が作り出されます。



その2. 守る効果

アルミパウチは非常にバリア性に優れた材質です。ヨーグルトの香りを逃がさず、袋に閉じ込めておくことができるため、開けた瞬間にヨーグルトの香りを感じていただけます。また冷蔵庫で保管いただく際、他の食品からの匂い移りを防いでくれます。空気をしっかりと抜いて保存することにより、乳酸菌が苦手な酸素と触れ合う事をせず、すっきりとした後味の心地よさも保ってくれます。

YUDA QUALITY



YUDAクオリティ

良い毎日は、良い食事から。
良質の素材を活かし、見極めながら丁寧につくり、お客さまのもとへ。
日常をちょっと豊かにするおいしさが揃っています。

酸味控えめ、
まろやかで
飽きのこない
美味しさを追求。



さまざまな食事との
マッチングを
お楽しみください。



すっきりとした
味わいの
ロングセラー牛乳。



毎日食べたい 湯田ヨーグルト

プレーン
生乳
100%

原材料は生乳のみ。生乳本来の旨味を大切に、酸味を控え、まろやかな口当たりを追求。毎日食べても飽きのこないヨーグルトを目指しました。腸内環境を整えてくれるヨーグルトは食べ続けることで、その本領を発揮。「毎日食べたい」と感じてもらえるおいしさにこだわっています。(内容量・400g)

食事とのみたい ヨーグルト

軽い
飲み口で
さっぱり

岩手県産生乳、北海道産ビートグラニュー糖を使用。程よい酸味と控えめな甘さで、洋食、中華、和食など、さまざまな食事との相性を追求した「のむヨーグルト」です。さっぱりとした後味は、カレーや揚げ物、肉料理など、こってりとした料理に好相性。重くなくさらっとした口当たりなので朝食の一杯にもおすすめです。(内容量・1000ml/500ml)

毎日のみたい 湯田牛乳

72°C
15秒間
高温殺菌

72°C15秒間(高温短時間)殺菌により、淡泊で甘い生乳本来の味を感じていただける牛乳です。72°C15秒間殺菌法は、63°C~65°Cで30分間殺菌する方法と同等の殺菌効果があり、「バスタチャライズド牛乳」と呼ばれています。毎日、ごくごくっと飲み干したくなる、すっきりとした味わいが自慢です。(内容量・1000ml/200ml)

こだわり その2 おいしいを楽しむ

おいしい+(プラス)



おいしく栄養を吸収し、おいしく健康になれることを考え、
また皆様の食卓に、冷蔵庫にYUDAの商品が並ぶ生活を想像しながら
製品作りをしています。

毎日食べたい湯田ヨーグルトは毎日食べたいと感じていただけるように原料や酸味、食感にこだわっています。それに加えて、プロバイオティクスという人に良い影響を与えるとされているビフィズス菌BB-12と乳酸菌LA-5の2種類を使用しています。まずはおいしいことが重要ですので、パッケージには控えめに表示していますが、実は腸内環境や体調を整える効果が期待できることも魅力です。

食事とのみたいヨーグルトは様々なお料理との組み合わせでおいしさを楽しんでいただく事を最も大切にしています。それに加えて、こちらにもしっかりビフィズス菌BB-12を使用しています。ヨーグルトを食事と一緒に効率的に摂ることで腸の環境を整える効果が期待できるというのも、実は食事とのみたいヨーグルトのもう一つの特長なのです。

YUDA STANDARD



YUDAスタンダード

冷蔵庫にあると、ほっとする。
そんな親しみやすさを大切にした製品です。
味わいでも、価格でも「ちょうどいい」を目指し、
お客さまにお届けします。

リーズナブル&
毎日のミルク習慣に
おすすめ!

ごくごくのみたい 湯田ミルク

後味
さっぱり

生乳の脂肪分のみを調整し、すっきりとした味わいに仕上げました。乳脂肪が少なく、さっぱりとした後味をお楽しみいただけます。いつでもごくごく続けて飲んでいただける成分調整牛乳です。
(内容量・1000ml)



地域の子どもたちに届け続けて約50年

地元の皆様が長年愛され続けている牛乳、それが私たちの会社名でもある湯田牛乳です。「子どもたちがゴクゴク飲める、安全でおいしい牛乳を作りたい。」という想いで作り続ける湯田牛乳は、1975年から地域の学校給食としても飲まれていました。最初は瓶牛乳から始まった湯田牛乳も歴史と共にパッケージを変え、今はみるくぼーやがデザインされたパッケージでお届けしています。酪農家さんが丹精込めて搾った生乳の美味しさを感じられるすっきりとした味わいの湯田牛乳を飲んだ子どもたちからは「牛乳は嫌いだったけれど、給食にでる湯田牛乳で好きになった。」という声をいただいたこともあります。そのような素直な子どもたちの想いを誇りに、今後も変わらない味と品質を守り、子どもたちの健康な体づくりに役立てるよう作り続けてまいります。



これまでの学校給食パッケージ



「ウシさんのお絵描きコンテスト」より



岩手県北上市立藤根幼稚園様

www.yudamilk.com

オンラインショップもございます。是非お立ち寄りください。



YUDA のある毎日を楽しもう!

「みるくぼーやクラブ」においでよ!

オンラインショップでのおトクな特典をはじめ、
YUDAのある生活を楽しむための「みるくぼーやクラブ」。
ちょっとのぞいてみませんか?



本社 〒029-5521 岩手県和賀郡西和賀町小繋沢55地割138番地 TEL: 0197-82-2005 FAX: 0197-82-2078