

Kimura Milk

牛乳とは、命の雫そのものだ



木村ミルクプラント株式会社
代表取締役 木村謹一郎

牛乳とは命の雫。母牛が我が子のために自分の命を削って作り出すものです。だから、できる限り、その魅力を引き出し、命の一滴を輝かせてあげたいと考え、日々ものづくりに励んでおります。弊社の商品の成分表示をご覧ください。原材料が少ないことが分かると思います。余分なものは加えずに、できるだけシンプルに商品をつくる。それが弊社のものづくりです。 →



弊社の新しいブランドに「命の雫」と名付けたのも同じ理由からです。素材のバランスを見極めながら、シンプルで美味しいものを、フレッシュな状態で提供することを第一に考えました。いわき市は、首都圏から見ても原乳の産地が近く、地元だけでなく首都圏にまで鮮度を保ったまま商品を提供できます。原乳にこだわった「命の雫」ブランドの商品を、ぜひご賞味下さい。

弊社は2018年で創業100年を迎えました。父が社長の時代には、世の中の流通が「速く大量に」を求めるようになり、殺菌に時間を要するパステライズ製法は岐路に立たされました。父からも「会社を継ぐのは辞めろ」と言われました。そんななかで震災が起き、一時的とはいえ宅配のお客様がゼロになりました。しかし、そんな状況だからこそ、弊社の目指すべき道が見えてきた気がします。

震災の日は、夕方頃福島市に出張しておりました。すぐに本社があるいわきを目指しましたが、会社に戻ったのは深夜です。しかし日本中が混乱している状況にも関わらず、次の日の配達を担当者がいつも通り出勤して準備していたんです。地元の燃料屋さんもガソリンを融通してくれました。家が流されてしまったお客様、引っ越してしまったお客様もいましたが、震災後すぐに、もとの半数のお客様に戻ってきて頂けました。従業員や取引先、お客様から大きな勇気を頂き、改めて地域に根ざした事業を続けなければと決心した次第です。

福島県産の原乳に出荷規制がかかったとき、岩手県から原乳を仕入れたのですが、「味が違う」とお客様に指摘されたことがあります。同じ製法で作っているのに味が違う。牛は動物ですから、産地の気候や暮らしぶりが味に出てきてしまいます。その僅かな違いをお客様が分かって下さったんです。弊社の製品がこんなにも愛され、地域のお客様に支えられているということに気づかれ、ものづくりをするうえで変えてはいけない信念を再確認できました。

食品は、まずはおしく、そして安心して召し上がれなければいけません。これからも、おおげさに宣伝することなく、当たり前、そしてさりげなく本物志向のものづくりを続け、皆さまの健康と豊かな食卓のために貢献して参ります。その先に、次の100年もあるはずです。「木村ミルク」ブランドの乳製品に加え、品質本意をさらに追求した「命の雫」ブランドの商品も、ぜひご愛飲下さい。



①栄養分と旨味を残す「パステライズ製法」

当社の牛乳はパステライザーという特別な釜を使い85℃で15分間、ゆっくり殺菌します（大手のほとんどは120℃以上で1～3秒）。体に良い菌を破壊することなく、牛乳本来のコクと風味を引き出しました。



②鮮度へのこだわりと地域の信頼で創業100年

当社は1918年創業。2018年で創業100年を迎えました。100年もの間、地元の皆さんからご支持頂いているのが当社の牛乳。パステライズ製法で作る、牛乳らしい風味の感じられる牛乳です。宅配も承っております。



③新ブランド「命の雫」シリーズ販売開始

これまで以上に品質と機能性を高めたシリーズが「命の雫」。特にヨーグルトは、業界初のスパウト容器を導入し、鮮度を長持ちさせることに成功。腸まで生きた乳酸菌が届きます。容器もスッキリお腹もスッキリ！

100年の信頼とおしさ パステライズ牛乳 木村ミルクブランド株式会社

〒970-0101 福島県いわき市平下神谷字宿135
TEL/0246・34・2542 FAX/0246・34・6211
www.kimura-milk.co.jp

バイヤー様・乳製品の仕入れご担当者様へ

ヨーグルト 革命!

業界初!
スパウト
容器

スパウト容器だと
冷蔵庫の扉のラックに並べることができ、
保存がラクで衛生的!!

鮮度長持ち!

21日間

製造日より

原料は
まるやかな
こだわり牛乳
満足度 抜群!



商品名
命の雫 こだわりヨーグルト

内容量 1,000g



スイート
(ほんのり甘い)



プレーン
(砂糖不使用)

裏面もご覧ください》

ヨーグルト革命を裏付ける3つの要素

お腹スッキリ
容器もスッキリ

鮮度
保持法

業界
初!!

清潔感倍増
スパウト式採用

100年の
牛乳づくりの
歴史



やさしい&ゆっくり
パスチャライズ
製法

腸まで届く

アシドフィラス菌
ビフィズス菌

+

ブルガリカス菌
サーモフィラス菌
ラクティス菌

×

ガラクトオリゴ糖

マイルド
&
もっちりな
口当たり

木村ミルクプラントの会社について

パスチャ
ライズ
製法



本社



商品
ラインナップ



主な沿革

- 1918年 創業
- 1977年 三代目木村謹一郎就任
- 2013年 スーパーマーケットトレードショー
第47回フード30選受賞
飲むヨーグルトボトル
- 2016年 ご当地アイスクリームグランプリ金賞・
購買欲審査賞受賞
同年 木村こだわりヨーグルトスイート
スパウトタイプ発売

皆様のお問合せを
お待ちしております。



FAX専用 お問い合わせシート

FAX番号 0246-34-6211



さりげなく本物志向

木村ミルクプラント お問い合わせ係 担当: 猪狩(イガリ)

※下記□内にレ印をお付け頂き、空欄に必要事項をご記入の上、FAXにてお問い合わせ下さい。

- ☐ 早速、仕入れたいので、連絡が欲しい。
- ☐ 仕入れを検討したいので“商品サンプル”が欲しい。
- ☐ 一度、いわきの本社工場を見学したいので連絡が欲しい。

スパウトヨーグルト

検索

社名			
氏名		部署・役職	
住所	〒 ー □会社 □自宅		
TEL		FAX	
E-mail	@		

※メールにてご連絡させていただきます。
アドレスをお持ちの方は必ずご記入下さい。

【問い合わせ先】 木村ミルクプラント株式会社 〒970-0101 福島県いわき市平下神谷字宿135 TEL (0246) 34-2542

※ご記入頂いたお客様の個人情報は、弊社サービス等のご案内以外には利用致しません。また目的外利用を行わないための適切な管理を行います。