

出國報告(出國類別: 採樣、考察)

日本牛乳採樣與考察

服務機關：農業部畜產試驗所北區分所

姓名職稱：葉亦馨助理研究員

派赴國家：日本

出國時間：113 年 6 月 19 日至 113 年 6 月 24 日

報告日期：113 年 8 月 16 日

摘要

依據臺紐貿易協定，自2025年起紐西蘭進口乳製品全面取消配額，為免低價進口鮮（牛）乳或乳製品冒（混）充國產鮮乳，應開發檢測技術供區隔國產與進口鮮乳，以保障消費者及國內酪農權益。有鑑於112年執行成果顯示日本牛乳組成分與國產鮮乳相近，鑑別正確度較其他產地為低。為提高鑑別正確度，本年度規劃至日本採購市售牛乳樣品，增加具代表性之乳成分數據以增加鑑別正確率。本計畫赴日本東京及北海道等牛乳產區採樣，取得80件日本市售牛乳樣品，以國際冷藏包裹寄送回臺灣。並搭配日本國際食品輸出展考察日本牛乳與加工應用。80件全脂鮮乳樣品產地占比分別為北海道36.25%、東京都11.25%、岐阜縣11.25%、大阪市10.00%、兵庫縣7.50%、岡山市5.00%、熊本市3.75%、神戶市3.75%、岩手縣3.75%、愛知縣2.50%、埼玉縣2.50%、鳥取縣1.25%、石川縣1.25%。北海道鮮乳品項眾多，且品牌林立，並在北海道當地小型超商與量販店均販售大量1.5%及2.5%低脂鮮乳，日本民眾對低脂鮮乳接受度頗高。殺菌方式以UHT 120-130°C 2-3秒為主，巴士德殺菌及HTST為少數，並非每間超商均有販售。日本牛乳包材使用紙盒為主，少數商品為1,000mL 玻璃瓶包裝，容量分為1,000mL、500mL、200mL、125mL。保久乳品項不多，且均為125-200mL小包裝。超市裡亦陳列多種使用日本鮮乳製作之新鮮乳酪、熟成乳酪及再製乳酪產品，產品多元化，並超市擁有自有品牌鮮乳及乳製品，具有價格優勢。除鮮乳品項，調味乳類產品則以強調口味濃厚居多，部分品項以添加乳粉增加濃厚風味，其中一項產品為濃縮牛乳，去除50%水分，達成濃厚口感；也有添加維生素、礦物質等產品。日本國際食品輸出展之牛隻相關品項以牛肉為大宗，次之為乳酪產品，日本牛隻相關產業規模以肉牛產業大於牛乳產業。臺灣鮮奶可學習日本銷售方式採取地區限定款，聯合當地超商強調在地生產、地區特色，並加強乳製品開發，生產多元、機能性、特殊風味之產品。日本緯度高，適合荷蘭牛飼養，飼養成本相對低，即便臺灣氣候濕熱，生產成本高，但臺灣鮮奶品質優良，通路與營銷方面依然可以參考日本方式找出適合臺灣酪農業特點，強化酪農業發展。

目次

壹、 目的	3
貳、 過程	4
參、 成果、心得與建議事項.....	5
肆、 附錄.....	14

壹、目的

依據臺紐貿易協定，自2025年起紐西蘭進口乳製品全面取消配額，為免低價進口鮮（牛）乳或乳製品冒（混）充國產鮮乳，應開發檢測技術供區隔國產與進口鮮乳，以保障消費者及國內酪農權益。

近年來，由於食品貿易全球化，使得消費者對於食品上標示的產地資訊透明度需求提高，亦會要求食品上標示產地，牛乳亦為食品之一。然而，具有特定產地的優質產品亦經常被假冒以獲取高額利潤，因此食品溯源對消費者、食品企業和管理皆具有重要意義。

本研究112年通過全面分析市售鮮乳的成分，旨在區分國產鮮乳和進口牛乳。本試驗透過分析乳脂肪、乳蛋白、乳糖等23項乳成分的檢測。在初步的單變量ANOVA分析之後，採用羅吉斯迴歸模型進行了國產與進口鮮乳的區別分析。為了進一步提升模型的精確度和解釋能力，採用隨機森林（Random Forest）算法對乳成分的重要性進行分析。隨機森林的應用可進行對區分國產和進口牛乳最關鍵的成分，還增強了模型的預測準確性。基於這些關鍵成分，後續進行預測模型優化，並進行了20%的隨機抽樣驗證。結果表明，模型能夠以99.46%的準確率判斷國產鮮乳，以97.79%的準確率判斷進口牛乳，整體正確率達到了98.91%。

有鑑於112年執行成果顯示，進口乳中的日本牛乳組成分與國產鮮乳相近，鑑別正確度較其他產地為低。本計畫為提高整體國產乳與進口乳的鑑別正確度，113年度規劃至日本採購市售牛乳樣品，增加具代表性之乳成分數據以增加鑑別正確率。

貳、過程

月	日	星期	起訖地點	行程內容
6	19	三	臺灣臺北松山機場→日本羽田機場	搭乘華航班機 CI220 飛往日本羽田國際機場。
	20	四	日本東京周邊	參加日本國際食品輸出展及日本牛乳採樣。
	21	五	日本東京周邊	日本牛乳採樣。
	22	六	日本東京羽田機場→日本北海道新千歲機場	搭乘天馬航空班機 BC719 飛往日本北海道新千歲國際機場。
	23	日	日本北海道周邊	收集並整理日本乳牛飼養現況資料，及日本牛乳採樣。
	24	一	日本北海道新千歲機場→臺灣桃園國際機場	搭乘華航班機 CI131 自新千歲國際機場至臺灣桃園國際機場。

參、 成果、心得與建議事項

一、日本牛乳產地分布

日本牛乳產地多元，自各通路取得 80 件日本市售牛乳樣品，以國際冷藏包裹寄送回臺灣。80 件全脂牛乳樣品產地占比(如圖 1)分別為北海道 36.25%、東京都 11.25%、岐阜縣 11.25%、大阪市 10.00%、兵庫縣 7.50%、岡山市 5.00%、熊本市 3.75%、神戶市 3.75%、岩手縣 3.75%、愛知縣 2.50%、埼玉縣 2.50%、鳥取縣 1.25%、石川縣 1.25%。採樣方式以有效日期作為批號，不同容量、包裝、有效日期視為不同樣本，選取全脂鮮乳、無成分調整乳及保久乳，殺菌條件 120-130°C 2-5 秒鐘。80 件樣本均符合衛生福利部食品藥物署食品及相關產品免輸入查驗及農業部動植物防疫檢疫署之相關規範，樣本列表如表 1。日本牛乳價格 1,000mL 牛乳約 300 日圓，500mL 約 180 日圓，200mL 牛乳約 120 日圓，125mL 牛乳約 100 日圓。

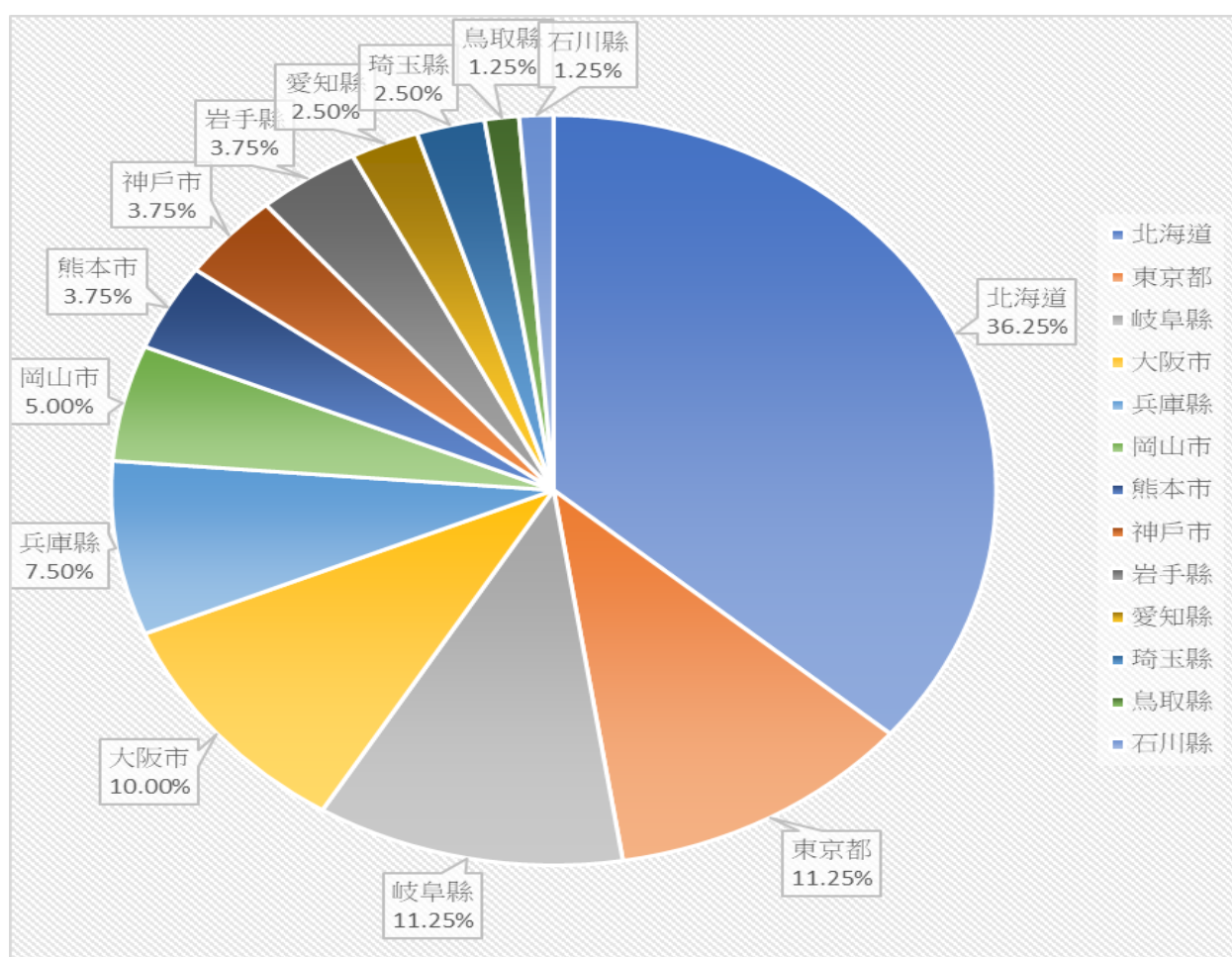


圖 1、80 件日本牛乳樣品產地占比。

表 1. 日本牛乳様品列表

項次	品項/容量	數量/單位	單價
1	Hidakougen Milk 500mL	1 BOT	JPY 180
2	Oishikutegomene Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
3	Meinyu Hidasato Milk 900mL	1 BOT	JPY 300
4	Makibanosora Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
5	Morinaga No Oishi Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
6	Rakunou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
7	Koi Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
8	Meiji Oishi Milk 900mL	1 BOT	JPY 300
9	Oishi Yukijirushi Megumiruku Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
10	Sanbetsu Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
11	Sarobetsu Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
12	Hokkaido Sarobetsu Toyotomichou 4.0 Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
13	Hokkaido Furano Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
14	Tokusen Hokkaido Tokachi Yotsuba Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
15	Hokkaido 3.7 Hakodate Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
16	Awajishima Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
17	Hyogo No Sato Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300

18	Sennan Rakunou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
19	Rakunou Milk Daichi No Hibiki 1,000mL	1 BOT	JPY 300
20	Ajiwai Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 300
21	Koiwai Milk 200mL	1 BOT	JPY 120
22	Morinaga Milk 200mL	1 BOT	JPY 100
23	Hokkaidou Milk 200mL	1 BOT	JPY 128
24	Aziwai Milk 200mL	1 BOT	JPY 139
25	Hidakougen Milk 500mL	1 BOT	JPY 165
26	Oishikutegomene Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 325
27	Meinyu Hidasato Milk 900mL	1 BOT	JPY 398
28	Kita Arupusu Gensen Milk 180mL	1 BOT	JPY 300
29	Makibanosora Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 235
30	Morinaga No Oisii Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 258
31	Rakunou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 189
32	Meizi Oisii Milk 900mL	1 BOT	JPY 257
33	Meizi Oisii Milk 450mL	1 BOT	JPY 178
34	Meizi Oisii Milk 200mL	1 BOT	JPY 118
35	Meizi Oisii Milk 125mL	1 BOT	JPY 106
36	Oisii Yukizirushi Megumiruku Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 258

37	Sarobetu Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 248
38	Hokkaido Sarobetsu Toyotomichou 4.0 Milk 500mL	1 BOT	JPY 204
39	Sarobetu Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 267
40	Hokkaidou Sarobetu Toyotomityou Gensen4.0 Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 321
41	Hokkaidou Hurano Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 237
42	Hokkaidou No Oisii Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 215
43	Tokusen Tokati Yotu Ba Milk 200mL	1 BOT	JPY 160
44	Tokusen Hokkaidou Tokati Yotu Ba Milk 500mL	1 BOT	JPY 224
45	Tokusen Hokkaidou Tokati Yotu Ba Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 375
46	Hokkaidou3.7 Hakodate Tyokusou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 289
47	Awazisima Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 311
48	Hyougo No Sato Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 289
49	Rakunou Gyuunyuu Daiti No Hibiki Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 213
50	Aziwai Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 235
51	Koiwai Milk 200mL	1 BOT	JPY 119
52	Oishikutegomene Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 325
53	Meinyu Hidasato Milk 900mL	1 BOT	JPY 398
54	Makibanosora Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 235

55	Morinaga No Oisii Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 258
56	Rakunou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 189
57	Meizi Oisii Milk 900mL	1 BOT	JPY 257
58	Meizi Oisii Milk 450mL	1 BOT	JPY 178
59	Meizi Oisii Milk 200mL	1 BOT	JPY 118
60	Meizi Oisii Milk 125mL	1 BOT	JPY 106
61	Oisii Yukizirushi Megumiruku Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 258
62	Oisii Yukizirusi Megumiruku Milk 500mL	1 BOT	JPY 193
63	Sarobetu Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 248
64	Hokkaido Sarobetsu Toyotomichou 4.0 Milk 500mL	1 BOT	JPY 204
65	Sarobetu Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 267
66	Hokkaidou Sarobetu Toyotomityou Gensen4.0 Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 321
67	Hokkaidou No Oisii Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 215
68	Tokusen Hokkaidou Tokati Yotu Ba Milk 500mL	1 BOT	JPY 224
69	Tokusen Hokkaidou Tokati Yotu Ba Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 375
70	Hokkaidou3.7 Hakodate Tyokusou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 289
71	Awazisima Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 311
72	Hyougo No Sato Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 289
73	Sennan Rakunou Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 248

74	Rakunou Gyuunyuu Daiti No Hibiki Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 213
75	Aziwai Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 235
76	Tokusen Ooyama Oisii Milk 900mL	1 BOT	JPY 538
77	Koiwai Milk 200mL	1 BOT	JPY 119
78	A2 Milk 1,000mL	1 BOT	JPY 358
79	Morinaga Milk 200mL	1 BOT	JPY 100
80	Hokkaidou Milk 200mL	1 BOT	JPY 128

二、日本乳飲品與乳製品

市售日本牛乳殺菌方式以 UHT (Ultra-high temperature) 120-130°C 2-3 秒為主(圖 2)，巴士德殺菌 (Batch pasteurization)及 HTST (High temperature short time)為少數(圖 3)，並非每間超商均有販售。日本牛乳包材使用紙盒為主，少數商品為 1,000mL 玻璃瓶包裝(圖 4)，容量分為 1,000mL、500mL、200 mL、125 mL。北海道鮮乳品項眾多，且品牌林立，並在北海道當地小型超商與量販店均販售大量 1.5%及 2.5%低脂鮮乳(圖 5)、乳脂率 4.0%鮮乳(圖 6)及延長保存期鮮乳(圖 7)，日本民眾對低脂鮮乳接受度頗高，在促銷買一送一之下，低脂鮮乳銷量良好。保久乳品項不多，且均為 125-200mL 小包裝(圖 8)。

超市裡亦陳列多種使用日本鮮乳製作之新鮮乳酪、熟成乳酪及再製乳酪產品(圖 9)，產品多元化，並超市擁有自有品牌鮮乳(圖 10)及乳製品，具有價格優勢。除鮮乳品項，調味乳類產品則以強調口味濃厚居多(圖 11)，部分品項以添加乳粉增加濃厚風味，其中一項產品為濃縮牛乳，去除 50% 水分，達成濃厚口感；也有零脂牛乳、添加維生素、礦物質等產品(圖 12-13)。



圖 2. 使用 UHT 120°C 2 秒鐘殺菌。



圖 3. 巴士德殺菌鮮乳，66°C 30 分鐘。



圖 4. 玻璃罐裝鮮乳。



圖 5. 乳脂率 1.5% 低脂鮮乳。



圖 6. 乳脂率 4.0% 鮮乳。



圖 7. 延長保存期鮮乳。



圖 8. 200mL 140°C 3 秒鐘滅菌保久乳。



圖 9. 新鮮乳酪。



圖 10. 超市自有品牌鮮乳。



圖 11. 標榜口味特濃乳飲品。



圖 12. 零脂乳飲料。



圖 13. 低脂乳加鐵乳飲料。

三、日本國際食品輸出展

日本國際食品輸出展於日本東京 Big Sight 舉行，6 月 19 日至 6 月 21 日共 3 天，品項包含獲獎優質食品、加工食品、酒類食品及乳肉製品，超過 200 間進出口貿易商參與展覽，牛隻相關品項以牛肉為大宗，次之為乳酪產品(圖 14-17)。

根據 2023 年的統計數據，日本的牛肉出口數量和金額都創下歷史新高，生鮮及冷藏牛肉出口量：4,219 公噸，出口金額：295 億 9,200 萬日圓。和牛品種各自有其特點，日本三大和牛包括松阪牛、神戶牛及近江牛和米澤牛。

北海道為日本乳酪生產地，北海道的乳牛總數占日本全國 60%，以青草餵飼乳牛加上北海道涼爽氣候生產美味鮮乳，起司味道根據所用原料乳的味道和製作者的技術而有所不同，明顯地反映了熟成地區的地理、地形和氣候。每種乳酪的口味均為獨一無二。



圖 14.日本國際食品輸出展外圍。

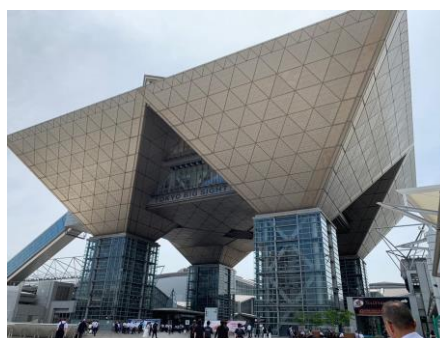


圖 15.日本國際食品輸出展展館。



圖 16.日本國際食品輸出展展場內部。



圖 17.日本國際食品輸出展乳酪展櫃。

四、日本北海道乳牛飼養

參訪北海道 Murakami Farm，牧場已成立 110 多年，位於北海道惠庭地區，從開拓至今持續從事農業生產，並得到了當地社區的支持。在一個不斷發展的城鎮中，農業隨著環境的變化而逐漸改變形態，從只生產糧食的農業演變為從加工到銷售的農業。Murakami Farm 目標是生產城市郊區消費者看得見的農業。牧場提供乳牛飼養體驗，從小牛成長、擠牛乳及乳製品製作，販賣部販售以牧場鮮乳製作的多種口味霜淇淋，讓民眾沉浸式體驗牧場生活(圖 18-31)。



圖 18.北海道 Murakami Farm 招牌。



圖 19.乳牛知識介紹與擠乳體驗。



圖 20.民眾近距離與乳牛接觸。

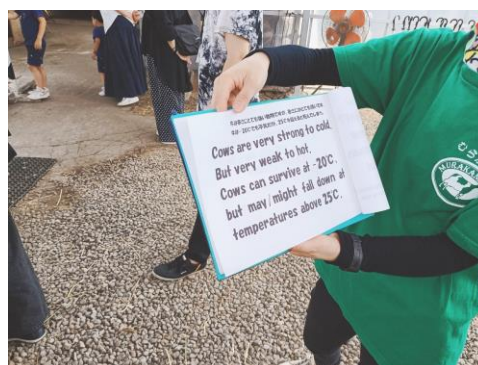


圖 21.分享乳牛生長及飼養知識。



圖 22. 餵飼仔牛乾草。



圖 23. 餵食仔牛牛奶。

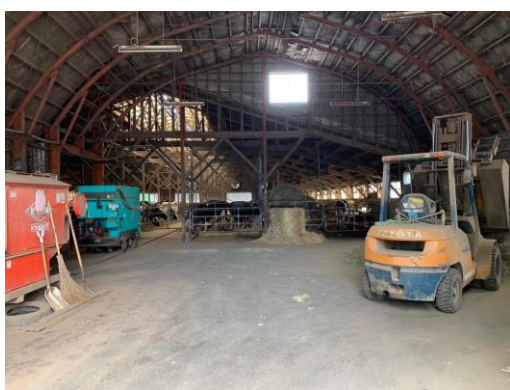


圖 24. 泌乳牛舍。



圖 25. 自製乾草。



圖 26. 可愛動物區。



圖 27. 曳引機拖車體驗。



圖 28.手做鮮乳冰淇淋。



圖 29.品嚐自製奶油與低脂牛奶。



圖 30.喝牛乳有益健康宣傳海報。



圖 31.在地芻料生產說明。

五、心得與建議

日本同樣也面臨牛乳供給量大於需求量，產業積極面對轉型與多角化經營，從自行生產牧草、使用副產物降低飼料成本，生產不同牛隻品種鮮乳或A2 β 酪蛋白等具有差異化的鮮乳，開發各種風味乳酪、冰淇淋、霜淇淋及含有乳成分的甜點等，均努力找出新契機，臺灣鮮奶可學習日本銷售方式採取地區限定款，聯合當地超商強調在地生產、地區特色，並加強牛乳風味產品(圖 32)及乳製品開發(圖 33)，生產多元、機能性、特殊風味之產品(圖 34)。

此外，在地酪農雜誌(圖 35)除了與本分所發行的酪農天地一樣有酪農戶專訪，且找活力可愛的應援大使代言，亦以大篇幅專欄推廣乳製品與鮮乳入

菜食譜，更為貼近民眾生活，將牛乳融入每個人民的日常中。日本緯度高，適合荷蘭牛飼養，飼養成本相對低，即便臺灣氣候濕熱，生產成本高，但臺灣鮮奶品質優良，通路與營運銷售方面依然可以參考日本方式找出適合臺灣酪農業特點，強化酪農業發展。

本計畫預計於 10 月再赴日本採購日本牛乳樣本，不同季節造訪日本，期待有更多新產品推出，也有助於國產與進口牛乳判別技術能隨著樣本數增加、樣本包含不同季節之牛乳，而有助於判別模型訓練。

	
<p>圖 32.使用北海道在地鮮乳製成的甜點。</p>	<p>圖 33.義式冰淇淋專賣店使用北海道在地鮮乳。</p>
	
<p>圖 34.開發多種口味霜淇淋。</p>	<p>圖 35.當地酪農雜誌專欄推廣乳製品與鮮乳入菜食譜。</p>

肆、附錄(參訪照片與相關資料)

附錄 1.日本在地酪農雜誌封面與目錄





MILK CLUB Vol.140
2024 Spring

2024年2月29日発行

PUBLISHER

一般社団法人 中央酪農会議

〒101-0044
東京都千代田区船泊町2-6-1
船内ビルディング4階

【TEL】03-6688-9841
【FAX】03-6681-5295
【E-mail】milkclub@chuwaku.jp

【受付時間】9:30～17:00（土・日・祝祭日）

※誌掲載の記事・写真・イラスト等の著作権を保持します。

MILK CLUB

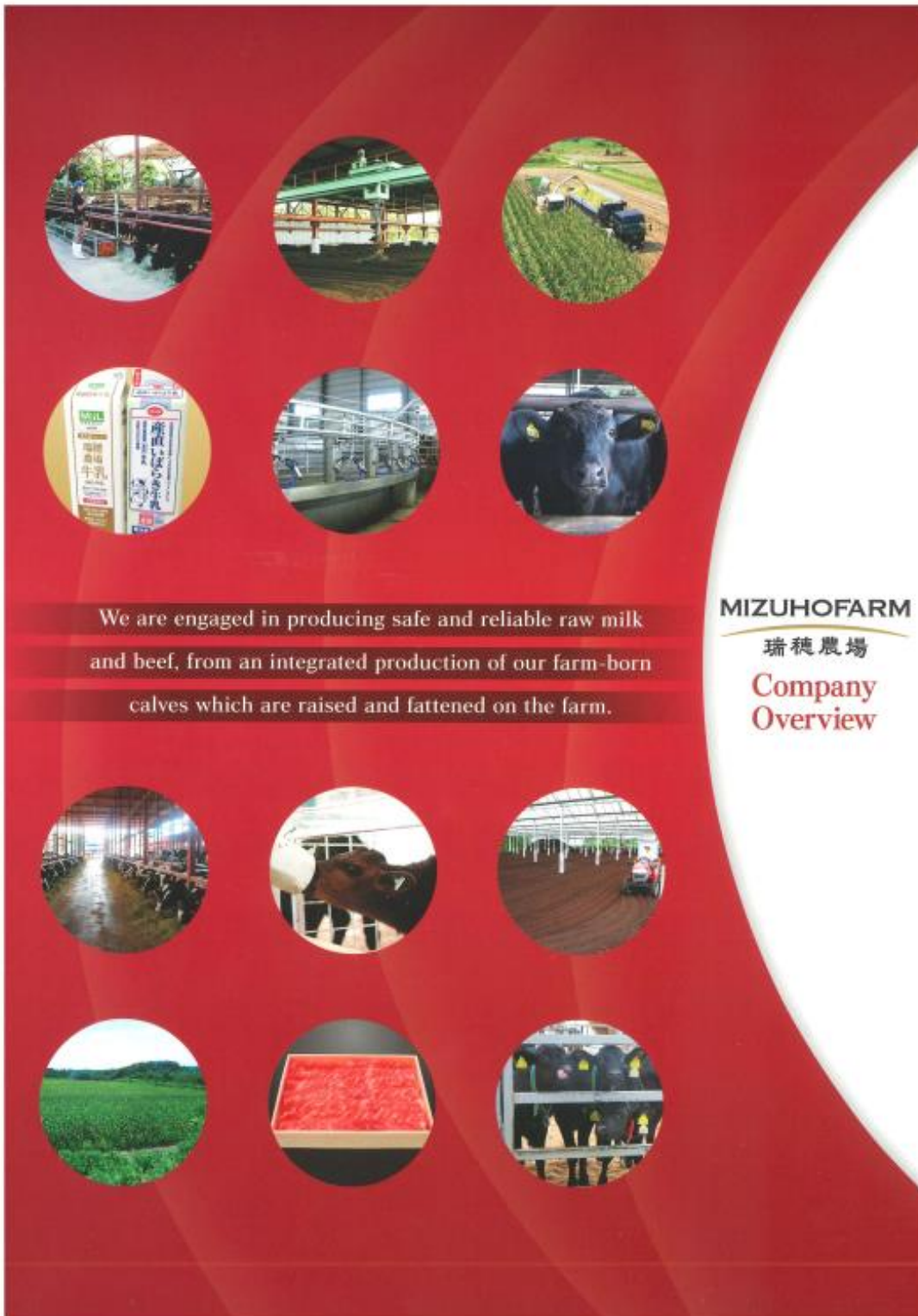
2024 Spring

Vol.140

ミルクにワクワクしっぱなし。

- 03 MILK BOOK
『すがたをかえる食べもの④ 牛乳がへんしん!』
- 04 MILK TALK
アイドルグループ・酪農応援アンバサダー 高嶺のなでこ
私たちらしく牛乳のおいしさを伝えたい
- 06 **特集** 次世代を担う酪農家たち
【Episode 3】 高知県南都町・西谷牧場
この土地で生きる酪農家として、今できることを前向きに
- 11 シン・酪農百科
【Vol.3】 牛の飼い方
- 12 解決! みるびー牛乳店
【第3話】 あなたにピッタリの乳製品は、どちらですか?
- 14 MILK RECIPE
アレンジも楽しめる! ミルクたっぷりストックレシピ
- 18 MILK CLUB SELECTION
個性の数だけ味わいがあるチーズとの出逢い
- 20 Good JOB! 酪農お仕事図鑑
農協職員
- 21 MILKのひろば

附錄 2. 日本國際食品輸出展摺頁與廠商型錄



We are engaged in producing safe and reliable raw milk and beef, from an integrated production of our farm-born calves which are raised and fattened on the farm.

MIZUHOFARM
瑞穂農場
Company
Overview

Embryo transplants

At the milking facilities, 80 cows can be milked all together by the thorough individual management system. Cows are kept in freestall or loose housing style cattle barns for health and comfort. We conduct embryo transplants taken from Wagyu on our farms and engage in producing low-cost Wagyu. We produce safe, high-quality milk from healthy cows through our uniform management system.



Milking Facilities

Up to 80 cows can be milked at one time. Since the fresh raw milk is sent to the bulk coolers through pipelines straightaway, it is highly hygienic.



Cattle Barn

Cattle barns are built in the freestall or loose housing styles which have excellent ventilation for a comfortable environment.



Egg Retrieval and Production of Fertilized Eggs

We produce about 5,200 internal fertilized eggs from about 500 donor cows every year. It is the first step to the future of Mizuho cattle.



Freshly Shipped Milk and Yogurt

Mizuho Farm takes pride in being Japan's No.1 raw milk producer. Part of the fresh raw milk from the milking facility in the headquarters is directly shipped to dairy companies for packing every day. Please enjoy the fresh taste.

Manure Dept

We make completely composted manure from cow manure with our own labor-saving system. Manure sheds have vents on the floors. After going through screw mixers, the fresh cow manure is composted, during which temperatures can rapidly rise to over 80° C. It is ripened for three months and is sold to neighboring farms and home improvement centers. Our quality manure is highly valued, having obtained a prize for excellence at the Ibaraki Manure Competition.

Solar Power Generation Dept

Solar panels are installed on each cowshed roof to generate electricity. This not only contributes to saving energy, but also improves the cowshed environment by lowering the temperature in summer. The total of all solar power generation is up to 17.7 megawatts, including the large-scale farming type of solar power plants using vast pastures.

Advanced techniques from experiences and the convincing power of production



Manure Facility



Manure Bagging Factory



Self-Supply Feed Dept

We self-supply our feed by growing grass and corn by making the best use of our own vast fields and abandoned fields (totaling about 930 ha). Composted manure from our cattle is used for the fields. The superior quality forage crops can be produced from the fields in good condition. Therefore, we establish ideal recycle-based farming.

Efficient and large-scale forage production by big farm machines



Branch Offices · Affiliated Companies



Head office

- Address: 1535 Koiwai, Hitachiomiya City, Ibaraki Prefecture
- Ground Area: 441,000㎡
- Pasture Area: 361,000㎡
- Establishment: July 1984
- Business: Dairy farming, Raising beef cattle, Dairy cows 1,796 cows, Beef cattle 5,079 cattle



Nasu Branch

- Address: 1101-1 Nabekako, Nasushiobara City, Tochigi Prefecture
- Ground Area: 555,000㎡
- Pasture Area: 533,000㎡
- Establishment: December 2005
- Business: Dairy farming, Breeding Wagyu, Raising beef cattle, Dairy cows 2,209 cows, Wagyu 323 cattle, Beef Cattle 4,896 cattle



Yamagata Branch

- Address: 2214-1 Horikiri, Nagano, Kaminozama City, Yamagata Prefecture
- Ground Area: 17,000㎡
- Establishment: April 2011
- Business: Dairy farming, Breeding Wagyu, Dairy cows 280 cows, Vealers 29 calves



Betsukai Branch

- Address: 280-10 Nakanishibetsu, Betsukai Town, Notsuke County, Hokkaido
- Ground Area: 6,769,000㎡
- Pasture Area: 6,713,000㎡
- Establishment: May 2014
- Business: Breeding Wagyu, Raising dairy cows, Dairy cows 1,631 cows, Wagyu 196 cattle, Beef cattle 91 cattle



Kasama Branch

- Address: 1051 Hajj, Kasama City, Ibaraki Prefecture
- Ground Area: 192,000㎡
- Pasture Area: 207,000㎡
- Establishment: July 2015
- Business: Dairy farming, Dairy cows 1,206 cows, Vealers 109 calves



Aoki Branch

- Address: 21-1 Aoki, Nasushiobara City, Tochigi Prefecture
- Ground Area: 191,000㎡
- Pasture Area: 366,000㎡
- Establishment: December 2020
- Business: Dairy farming, Dairy cows 1,839 cows, Vealers 549 calves



Todai-Iwama Branch

- Address: 3145-1 Ago, Kasama City, Ibaraki Prefecture
- Ground Area: 163,000㎡
- Pasture Area: 56,000㎡
- Establishment: January 2022
- Business: Dairy farming, Dairy cows 1,121 cows (As of September 1,600 cows), Vealers 320 calves



Kazo Branch

- Address: Minamiokuwa, Kazo City, Saitama Prefecture
- Ground Area: 220,000㎡
- Pasture Area: 220,000㎡
- Establishment: April 2007
- Business: Production of self-supply feed, Agriculture business, solar power generation



Ashino Branch

- Address: 1382-4 Ashino, Nasu Town, Nasu County, Tochigi Prefecture
- Ground Area: 726,000㎡
- Pasture Area: 527,000㎡
- Establishment: September 2012
- Business: Production of self-supply feed



Kasama-Mizuho Co.,Ltd Mito Head Office

- Address: 1014-1 Ikenobe, Kasama City, Ibaraki Prefecture
- Ground Area: 133,000㎡
- Pasture Area: 598,000㎡
- Establishment: July 2019
- Business: Dairy farming, Dairy cows 658 cows, Vealers 230 calves



Kasama-Mizuho Co.,Ltd Koibuchi Branch

- Address: 5936-80 Koibuchi-cho, Mito City, Ibaraki Prefecture
- Ground Area: 280,000㎡
- Pasture Area: 119,000㎡
- Establishment: September 2016
- Business: Dairy farming, Dairy cows 1,248 cows, Vealers 169 calves



Shimoyama Chikusan Co.,Ltd.

- Address: 7 chome 1-15, Iniya, Adachi Ward, Tokyo
- Establishment: September 30,1966
- Business: Beef and pork wholesale distribution (buyers) Supermarkets, general trading companies, hotels, meat shops etc. (Suppliers) Kawaguchi Meat, Consignee Company Sakuma Shokuniku Sripo Co., Ltd Tokyo Meat Market Co., Ltd
- Company website: <https://shimochikusan.co.jp/>



Frontier Road Co.,Ltd

This is a distributor of Mizuho Beef. It has an important role in connecting to the improvement of raising cattle on the farms, since customer feedback is immediately reported to this shop.

- Company website: <http://frontier-road.co.jp>



Mizuho Beef Kitchen COWCOW

- Address: 717-1 Iwasaki, Hitachiomiya City, Ibaraki Prefecture (At the food court)

This is a restaurant & shop where customers can eat Mizuho Beef inside the Roadside Station Hitachiomiya Kawa Plaza. It has a light meal corner with a direct sales department which sells dressed meat.



GELATERIA COWCOW

- Address: 22-1 Tegoshi, Kasama City (At the food court)

This is a shop where customers can taste gelato made of raw milk from Mizuho Farm in the Roadside Station Kasama.



Product line-up

1 | Strip Loin [サーロイン]



2 | Ribeye Roll [リブローズ]



3 | Tender Loin [ヒレ]



4 | Clod [ウデ]



5 | Chuck Tender [トンビ]



6 | Chuck Roll [肩 ロース]



7 | Neck [ネック]



8 | Brisket [マエバラ]



9 | Chuck Short Rib [三角バラ]



10 | Top Round [ウチモモ]



11 | Knuckle [マル]



12 | Top Sirloin Butt [ラムイチ]



13 | Bottom Round [ソトモモ]



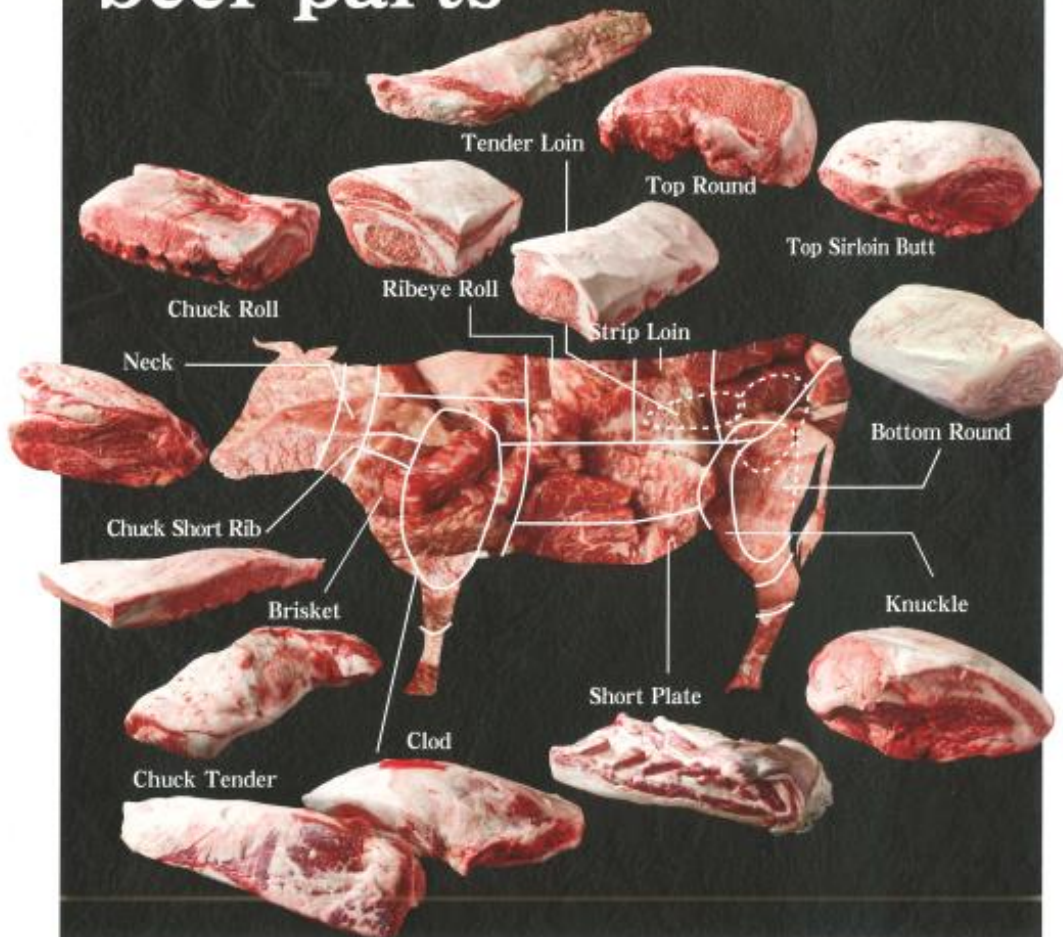
14 | Short Plate [トモバラ]



15 | Shank [チマキ]



beef parts



株式会社FOOD VOICE

📍 135-0023 東京都江東区平野1-7-7
☎ 03-5875-8023 ✉ info@food-voice.com

代表取締役 今野 徹
1976年北海道生まれ。
帯広畜産大学大学院修了後、北海道庁農政部、農林水産省にて勤務。
2015年5月に退職、同年8月に株式会社FOOD VOICEを設立。



主な事業

• 食品小売・卸売事業

北海道ナチュラルチーズ・コンシェルジュ
チーズのこえ

135-0023東京都江東区平野1-7-7

2015年11月オープン。日本初の北海道産ナチュラルチーズ専門店。
北海道産に特化し、ナチュラルチーズ、ワインなどの農産加工品の
小売・卸売を行う。

野菜が野菜の味がする

野菜のちから

135-0024東京都江東区清澄2-7-9

2019年7月オープン。日本全国の生産者直送の野菜・果物を中心に、
店内キッチンで作る旬の野菜を使ったサラダボウルや総菜、選りすぐりの
調味料や酒類、パンなどの小売・卸売を行う。

バターは、もっと美味くなる

バターのといき

135-0014東京都江東区石島3-10

2023年4月オープン。北海道ミルク使用の発酵バター工房。日本各地の
名産品を使ったアディティブバターの展開も行う。

• イベント企画・運営及び広報事業

国産チーズをはじめとした食に関するワークショップ・イベントの
企画・運営、広報事業を行う。

・東京メトロフリーペーパー「メトロミッツ」での「日本チーズ
職人百人百話 日本チーズの“こえ”に出会う旅」の連載

• コンサルティング及び研修事業

農業関連事業者の経営や、地場食材を生かした商品開発に関する
コンサルティングを行うほか、国産チーズの技術向上を目的とした
研修の企画・運営を行う。

・チーズ職人向け研修事業「日本いいチーズ大学」の運営



f /cheesenokoe
/yasainochikara
/butternotoiki

<http://food-voice.com>

@cheese_no_koe
@yasai_no_chikara
@butter_no_toiki

バターのといき

2023年4月、東京で初めてとなる、北海道ミルクを使った発酵バターの製造工房を東京都江東区・清澄白河に立ち上げました。
日本チーズ製造歴25年、日本のチーズ業界を牽引してきた職人、鈴木寛を工房長に迎え、その発酵の技術を存分に発揮し、北海道ミルクのポテンシャルを最大限に発揮し、日本人の口にあうように「やさしく」「後味の余韻がよい」つくりたてのバター。発酵バターに加える素材も日本各地のよりすぐりの素材を使用。
食塩不使用や有塩などの定番商品に加え、個性豊かなアディティブバターを製造しています。

バ
タ
ー
の
と
い
き



バターのといきのバター ラインナップ

食塩不使用発酵バター

発酵による芳醇な香りと滑らかな口どけが特徴。バケットにのせて岩塩を振って食べると美味しい。焼き菓子やお料理に使うと香りが際立ちます。

つぶ塩発酵バター

～淡路島脱サラファクトリー 自凝雪塩(おのころしづくしお)使用～
淡路島で昔ながらの製法で、海水を鉄鍋で炊き上げる「自凝雪塩」、この製塩の過程で出る、大きな粒の塩だけをいただき、発酵バターに加えました。優しいくちどけ、引きずらないあと味。シャリとした触感、角のない甘さ広がるこの塩のよさが、バターと絶妙な調和を遂げています。

海藻入り発酵バター

～宮城県七ヶ浜町星のり店海苔、利尻昆布使用～
宮城県七ヶ浜町の「星のり店」の海苔と、北海道利尻島の利尻昆布を、「バターのといき」特製の発酵バターに練りこみました。磯の香りと芳醇なミルクの香りがお楽しみいただけます。バケットにのせたり、海鮮パスタ等のお料理に使用したりと幅広くご利用いただけます。

アディティブバター各種

ベースとなる優しい発酵バターと調和する副素材を厳選し、どのような入れ方が一番良いか考えながら、調合しています。

これまでのアディティブバター

雲丹バター(南三陸の塩雲丹)、レーズンバター(糸市産旅路の干しぶどう)
梅バター(南高梅と国産のごま)、トマトバター(ドライトマトとオレガノ)
バジルバター(大分県産無農薬バジル)など



おもな取り扱い商品



ミックスナッツ焼製
プレミアムディープスモークド



ダブルバター×黒トリュフ塩
カシューナッツ



スモークチーズ
ゴールドピンチーゴクラッシュド



イタリア産ボッテガ
/ オーストラリア産からずみ



ラ・フェット東京
パテ・ド・フォアグラ各種



原し露丹/乾露丹



エルマノス・ロドリゲス/バルパンチョ
イベロール12ヶ月熟成スライス



わさび豆



イタリア ジャベリ
フレッシュキャビア各種



千葉県産おのみさり



スペイン イベロール
生ハム原木



銀座ハミルトン
プレミアムローズカツサンド



Bar 男 おかげさんで
高天満チョコレート



宮城石巻
牡蠣みそ煮/しょうが煮
/ teri塩オイスター



イタリア ベラ・ロディ
大型チーズ

オフィス営業時間 11:00~17:00

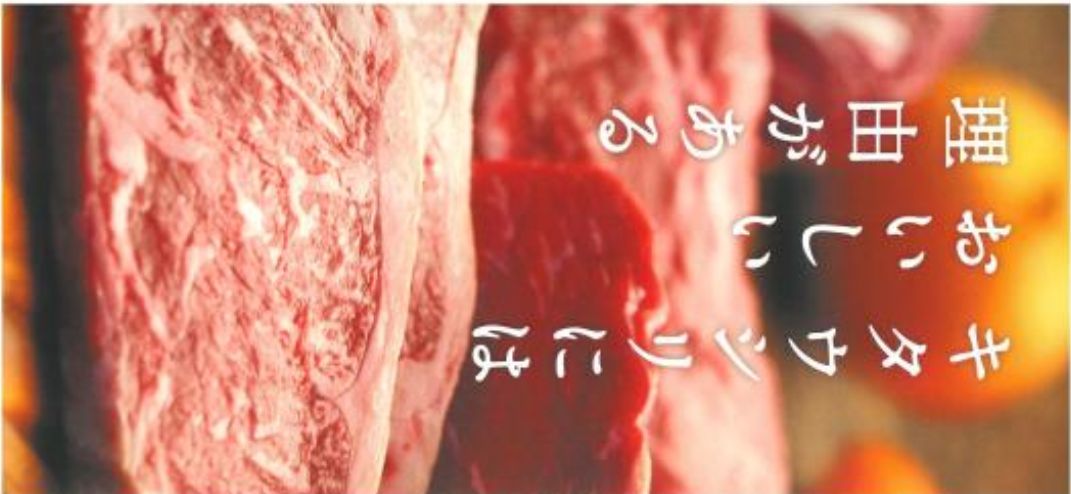
日曜・月曜 休業

※ 平日も仕入などの都合で閉じている場合があります。



HENRYM BAR MEALS CO., LTD.





キタウシリには
おいしい理由がある

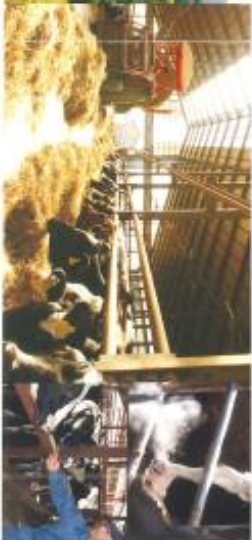
赤身牛肉への想い
酪農が盛んな北海道。
乳牛から産まれてくる
オス子牛の命を大切に育み、
おいしく食べていただくことが
私たちの使命です。

キタウシリ
kita ushiri



北海道キタウシリ農業協同組合連合会
〒001-8501 北海道札幌市東区南一条1丁目10番1号
TEL 011-850-3281 FAX 011-850-3110
キタウシリウェブサイト www.chikuren.or.jp キタウシリ 検索

株式会社北海道キタウシリミート
〒004-0001 北海道札幌市東区南一条1丁目10番25号
TEL 011-850-3281 FAX 011-850-3282
キタウシリウェブサイト chikurenmeat.com キタウシリミート 検索



にくらいほど肉らしい旨みがギュウッと詰まったキタウシロ

■牛肉プロフェッショナルズ



「プロフェッショナルズ」のこだわりは「牛を健康に育て、安全・安心でおいしい牛肉を作り続ける」こと。最適な牛を育てるプロ、牛を衛生的に出荷するプロ、熟練した技術で牛肉を加工するプロなど、牛肉プロフェッショナルズが思いを込めて、こだわりの赤身牛肉を作っています。

■信頼の一貫管理システム



牧場から、牛の産後、牛肉の解体、牛肉製品の製造まで、すべてのプロセスを「キタウシロ」ブランドで一貫管理しています。この一貫管理システムにより、信頼の赤身牛肉が作られています。

■こだわり抜いた牛づくり

牛たちは地元で収穫した良質な干し草をたっぷり食べ、北海道の大自然の下、オアシスなぐ、のびのびと健康に育ちます。肥育期間中は十分な運動量で育った健しい基礎をのびのびとしたエサを食べており、安全・安心を徹底的に追求しています。また、輸入牛肉の生産国で多くの牛に殺菌されている効果的な洗浄剤も使用していません。



■赤身牛肉のチカラ



健康に育てられた牛たちの赤身牛肉は、糖質が低く、たんぱく質が豊富で、鉄分・ビタミンB12が豊富です。赤身牛肉は、牛の体の筋肉を構成するたんぱく質の主要な成分であり、たんぱく質は人間の体を作るうえで重要な栄養素です。筋肉・内臓・血管などを支えます。また、ヘム鉄・ビタミンB12が豊富に含まれているので、貧血予防などに大変効果的です。



tel-fax 03-5875-8023 <http://food-voice.com>



北海道のこえ

「作り手」や「地域」、「酪農」「農業」、
「北海道」そのものの魅力を届けたい。
作り手とお客さまの距離を近づけたい。
「チーズのこえ」には、
そんな想いが込められています。

日本初、北海道産ナチュラルチーズ専門店

ここ数年、注目を集める国産ナチュラルチーズ。なかでも、酪農王国 北海道のチーズは、
工房数の増加とともに、クオリティが高まり、圧倒的な評価を得ています。
これまで東京では限られたものしか販売されなかった北海道産ナチュラルチーズ。
2015年11月、清澄白河に北海道産ナチュラルチーズ専門店「チーズのこえ」をオープン。
「チーズは喋ることができない。コンシェルジュだけがチーズの声を聴くことができる」
店の名前は、コンシェルジュのチーズの知識の深さを表したものの。
北海道のチーズ工房が出資して立ち上げるスタイルは、日本国内には例がありません。
作り手の想いが詰まったお店で、ぜひ「チーズのこえ」に耳を傾けてみてください。



酪農王国 北海道のチーズは、贅沢な牛乳から

全国の半数以上(約60%・約80万頭)を占める北海道の乳用牛。

その牛たちが食べる草原の総面積は、1頭あたり本州の約4倍。この広大な牧場で、

冷涼な気候のもと、きれいな水を飲み、太陽をたっぷり浴びた草を食べた牛たち。

その乳を搾った贅沢な牛乳。それが、北海道産ナチュラルチーズの原料です。

チーズの味は、原料となる生乳の味、作り手の腕によっても異なるものとなり、

また、熟成される地域の地理、地勢、気候風土なども如実に反映されます。

一つとして同じ味はありません。その違いをかみしめながら、

作り手のこえ、ミルクのこえ、草原のこえを、じっくりと聴いてみてください。



コンシェルジュ選りすぐり、 北海道内30以上の工房が参加

道内100を超えるチーズ工房の中から北海道チーズの

第一人者のコンシェルジュが30以上の工房を選び、

300種類以上のチーズを取り揃えます。

季節によって、チーズの顔ぶれも変化。

例えば、放牧時期には草のβカロテンの黄色味が
色濃く出るチーズや、地域秘蔵のチーズなど…。

北海道産ナチュラルチーズの奥深さを、ぜひ。

