

砂谷牛乳がおいしい訳

砂谷牛乳は土作り、草作り、牛作り

広島市の北西部にある標高 400m の山中にある牧場で手間暇かけ、愛情いっぱい育てた乳牛で砂谷牛乳は作られています。

海外から輸入した草で育てることが多い日本の牛乳業界において、砂谷牛乳は草地酪農にこだわり、自家牧草で育てた牛から牛乳を作っています。



本場ヨーロッパに学んだ殺菌

殺菌温度が低いため、胃から腸へゆるやかに栄養分を吸収されるので、腸への負担が軽くなります。

牛乳を飲むとお腹が痛くなる、体に合わないなどの経験がある方はぜひ砂谷牛乳を飲んでみてください。

生乳に近いので、風味豊かでうまみがしっかりしていながら、後味がすっきりしています。

