

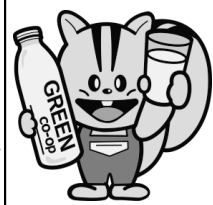
3 3 号でお申込みください。登場前の最後のチャンス！

ぐりーんこーぷ
ひょうご

無料で

来年 1 月から新しく切り替わる
産直グリーンコープミルク ノンホモを
無料でお試してみませんか？

まるごと 1 本



お試しできます



NEW
MILK!

ロゴが
緑色に
変わるよ！



グリーンコープの
組合員みんなに
無料でお届けします

この企画は、お申込みいただいた方全員に、無料で新しいGC産直グリーンコープ
ミルク ノンホモをご試飲いただくものです。

ご試飲は、組合員ひとりにつき、1本とさせていただきます。

既にお試しいただいている組合員さんは、対象外のため今回お申込みいただいても、お届けできません。29号でご注文いただいた方もお申込みできません。

申し込み番号

3 3 号 3 8 9 5

GC無料お試し

産直グリーンコープミルク
ノンホモ

33号（10月26日週）の注文申込書提出日が申込締め切りです

配達期間について

ご注文された号（33号）から納品書に記載されますが、
33号配達週でのお届けではなく、

11月16日週～12月7日週のいずれかの配送時にお届けします。

生乳量によって製造本数が変わるため、お届け日が、
どの週になるかは、お約束できません。あらかじめご了承ください。

いま「GCびん牛乳 パスチャライズ」を飲んでいるあなたも
この機会に新しいびん牛乳をお試してください

※来年1月から販売されるGC産直グリーンコープミルクの試飲は、ノンホモ牛乳のみを予定しています。
パスチャライズ牛乳の試飲は予定しておりませんので、ご了承ください。

産直グリーンコープミルク ノンホモができるまで



土から、えさから。
共生・循環酪農
プロジェクト

NEW 国産飼料



7割以上
しかも・・・

乳牛の食べる飼料国産化・安定供給をすすめています。もちろん、母牛の飼料はすべて遺伝子組み換えの混入を防ぐ分別生産流通管理を行っています。

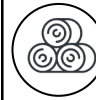
NEW



取引メーカーや
産直生産者から
集まる副生産物

グリーンコープの取引メーカーから、発酵飼料の原料となるウイスキー粕やそうめんの端材など、産直の青果・米の生産者には、飼料用作物を供給いただいています。

NEW



飼料は
オーダーメイド
だからおいしい

安全性と栄養価の高い専用飼料をつくるTMRセンターを設立しました。牛の成長段階にあわせ、飼料の配合を変えています。飼料がおいしいので、よく食べるそうです。



NEW
MILK!

ロゴが
緑色に
変わるよ!

NEW



生乳の鮮度を
保ったまま
びん詰め

耶馬溪ファームとミルク工場が、とっても近い距離（車でわずか10分！）にあるからこそ、新鮮で風味がよい「ノンホモ」を製造することができます。周囲の自然豊かな環境に配慮した工場づくりが行われているのも特徴です。

NEW



乳牛の
飼育環境への
こだわり

乳牛をのびのびと飼育できるよう雄大な自然に囲まれた専用農場、耶馬溪ファームを開場しました。専用飼料をたくさん食べるおかげでおいしい生乳ができます。



耶馬溪ファームの
様子はここから

「びん牛乳」から「産直グリーンコープミルク」へ

「GCびん牛乳 ノンホモ」は、原料生乳を変更して2027年1月に「GC産直グリーンコープミルク ノンホモ」に切り替わります。「パスチャライズ」「カフェミルク」は、2027年の秋ごろに切り替わる予定です。

「ノンホモ」は、ノンホモゲナイズ&パスチャライズ殺菌の牛乳です

パスチャライズ殺菌の牛乳が飲みたいから、ノンホモ牛乳はいらない？

いいえ、グリーンコープのびん牛乳は「ノンホモ」「パスチャライズ」「カフェミルク」全てパスチャライズ殺菌です。



風味・栄養を守る
パスチャライズ殺菌

生乳のおいしさや栄養を残す、パスチャライズ殺菌（72℃15秒）にこだわりました。一般に販売されている超高温殺菌牛乳との風味の違いをぜひ、お試しください。



クリームが浮かぶ
ノンホモ牛乳

生乳の脂肪球を砕くホモゲナイズ（均質化）するときに発生する臭いが抑えられているため、より自然な甘みを感じられます。



おいしさと
環境を守るびん

空気にもおいも通さない「びん」だから、鮮度や風味が保たれ、最後まで作りたてのおいしさが味わえます。そのうえ、牛乳びんは、リユース（再利用）でとってもエコ。