

商品名	蒜山ジャージーアイスクリーム（バニラ）					
種類別名称	アイスクリーム					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	生クリーム	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本 等				
	卵黄	日本				
	安定剤	インド、パキスタン、スペイン、アメリカ等				
	香料	マダガスカル、タイ、ブラジル、日本等				
内容量	120ml 500ml					
アレルギー表示	乳、卵					
遺伝子組換え食品	香 料：とうもろこしについて不分別 安定剤：とうもろこしについて不分別 いずれも表示不要					
保存方法	要冷凍 -20℃以下					
使用上の注意	開封後は、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。					
商品特徴	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用しております。オーバーランをほとんどかけていないので、密度の高い仕上がりです。濃厚ながら後口のあっさりとした風味が特徴です。乳脂肪分20%。					
製造工程	ジャージー生乳受入 →冷却・貯乳（10℃以下）→清浄化→脂肪分の除去（4.2%）→均質化（11Mps）→殺菌（130℃2秒間）→冷却（10℃以下）・ろ過（80メッシュ）→貯乳・ろ過（80メッシュ）→調合→殺菌（85℃15分間）→冷却（10℃以下）→フリーザー →充填→保管（-20℃以下）・出荷					
一般分析規格	乳脂肪分:20.0%以上 乳固形分:27.0%以上					
微生物規格	大腸菌群：陰性 一般生菌類:100,000以下/m1					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	253kcal	脂 質	20.5g	ナトリウム	31mg
	たんぱく質	2.9g	炭水化物	14. 1g	カルシウム	97mg
食品添加物	安定剤、香料					
容 器	フタ:OPP加工紙 カップ：ポリエチレン加工紙					

商品名	蒜山ジャージーアイスクリーム（かぼちや）					
種類別名称	アイスクリーム					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	生クリーム	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本 等				
	かぼちや	岡山県（蒜山高原）				
	卵黄	日本				
	ゼラチン	豚皮：日本、中国 豚骨：フランス、中国				
内容量	120ml					
アレルギー表示	乳、卵、ゼラチン（推奨表示）					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷凍 -20℃以下					
使用上の注意	開封後は、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。					
商品特徴	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用しております。また、かぼちやは蒜山高原で栽培され、カロチン（ビタミンAを多く含んだ天然色素）が豊富です。乳脂肪分12%。					
製造工程	ジャージー生乳受入 →冷却・貯乳（10℃以下）→清浄化 →脂肪分の除去（4.2%）→均質化（11Mps）→殺菌（130℃2秒間）→冷却（10℃以下）・ろ過（80メッシュ）→貯乳・ろ過（80メッシュ）→調合 →殺菌（85℃15分間）→冷却（10℃以下）→フリーザー →充填 →保管（20℃以下）・出荷					
一般分析規格	乳脂肪分:12.0%以上 乳固形分:20.0%以上					
微生物規格	大腸菌群：陰性 一般生菌類:100,000以下/m1					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	210kcal	脂 質	13.6g	ナトリウム	31mg
	たんぱく質	3.6g	炭水化物	18.2g	カルシウム	94mg
食品添加物	ゼラチン					
容 器	フタ：LD-PE樹脂蓋 カップ：ポリエチレン加工紙					

商品名	蒜山ジャージーアイスクリーム（とうもろこし）					
種類別名称	アイスクリーム					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	生クリーム	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本 等				
	とうもろこし	岡山県（蒜山高原）				
	卵黄	日本				
	ゼラチン	縁皮：日本、中国 縁骨：フランス、中国				
	食塩	日本				
内容量	120ml					
アレルギー表示	乳、卵、ゼラチン（推奨表示）					
遺伝子組換え食品	対象外（とうもろこしは「主な原材料」でない。）全原材料中重量で上位3品目にあてはまらない。					
保存方法	要冷凍 -20℃以下					
使用上の注意	開封後は、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。					
商品特徴	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用しております。また、とうもろこしは蒜山高原で栽培され、カロチン（ビタミンAを多く含んだ天然色素）が豊富です。乳脂肪分12%。					
製造工程	ジャージー生乳受入→冷却・貯乳（10℃以下）→清浄化→脂肪分の除去（4.2%）→均質化（IIMps）→殺菌（130℃ 2秒間）→冷却（10℃以下）・ろ過（80メッシュ）→貯乳・ろ過（80メッシュ）→調合→殺菌（85℃ 15分間）→冷却（10℃以下）→フリーザー→充填→保管ト20℃以下）・出荷					
一般分析規格	乳脂肪分:12.0%以上 乳固形分:20.0%以上					
微生物規格	大腸菌群：陰性 一般生菌類:100,000以下/m1					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	212kcal	脂 質	14.1g	ナトリウム	56mg
	たんぱく質	4.1g	炭水化物	17.1g	カルシウム	95mg
食品添加物	ゼラチン					
容 器	フタ：LD-PE樹脂蓋 カップ：ポリエチレン加工紙					

商品名	蒜山ジャージーアイスクリーム（よもぎ）					
種類別名称	アイスクリーム					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	生クリーム	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本 等				
	卵黄	日本				
	よもぎ	岡山県（蒜山高原）				
	ゼラチン	豚皮：日本、中国 豚骨：フランス、中国				
内容量	120ml					
アレルギー表示	乳、卵、ゼラチン（推奨表示）					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷凍 -20℃以下					
使用上の注意	開封後は、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。					
商品特徴	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用しております。また、よもぎは蒜山高原で栽培され、カロチン（ビタミンAを多く含んだ天然色素）が豊富です。乳脂肪分12%。					
製造工程	ジャージー生乳受入→冷却・貯乳（10℃以下）→清浄化→脂肪分の除去（4.2%）→均質化（11Mps）→殺菌（130℃ 2秒間）→冷却（10℃以下）・ろ過（80メッシュ）→貯乳・ろ過（80メッシュ）→調合→殺菌（85℃ 15分間）→冷却（10℃以下）→フリーザー→充填→保管（-20℃以下）・出荷					
一般分析規格	乳脂肪分:12.0%以上 乳固形分:20.0%以上					
微生物規格	大腸菌群：陰性 一般生菌類:100,000以下/m1					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	207kcal	脂 質	13.8g	ナトリウム	30mg
	たんぱく質	3.8g	炭水化物	17.0g	カルシウム	92mg
食品添加物	ゼラチン					
容 器	フク：LD-PE樹脂蓋 カップ：ポリエチレン加工紙					

商品名	蒜山ジャージーアイスクリーム（にんじん）					
種類別名称	アイスクリーム					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	生クリーム	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本 等				
	にんじん	岡山県（蒜山高原）				
	卵黄	日本				
	ゼラチン	豚皮：日本、中国 豚骨：フランス、中国				
内容量	120ml					
アレルギー表示	乳、卵、ゼラチン（推奨表示）					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷凍 -20℃以下					
使用上の注意	開封後は、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。					
商品特徴	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用しております。また、にんじんは蒜山高原で栽培され、カロチン（ビタミンAを多く含んだ天然色素）が豊富です。乳脂肪分 12%。					
製造工程	ジャージー生乳受入→冷却・貯乳（10℃以下）→清浄化→脂肪分の除去（4.2%）→均質化（11Mps）→殺菌（130℃ 2秒間）→冷却（10℃以下）・ろ過（80メッシュ）→貯乳・ろ過（80メッシュ）→調合→殺菌（85℃ 15分間）→冷却（10℃以下）→フリーザー→充填→保管（-20℃以下）・出荷					
一般分析規格	乳脂肪分:12.0%以上 乳固形分:20.0%以上					
微生物規格	大腸菌群：陰性 一般生菌類:100,000以下/m1					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	207kcal	脂 質	13.4g	ナトリウム	33mg
	たんぱく質	3.9g	炭水化物	17.8g	カルシウム	96mg
食品添加物	ゼラチン					
容 器	フタ：LD-PE樹脂蓋 カップ：ポリエチレン加工紙					

商品名	蒜山ジャージーアイスクリーム（緑茶）					
種類別名称	アイスクリーム					
原材料名と原産地	ジャージー牛乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	生クリーム	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	砂糖	タイ、オーストラリア、南アフリカ共和国、日本 等				
	卵黄	日本				
	緑茶	岡山県（真庭市）				
	ゼラチン	原皮：日本、中国 豚骨：フランス、中国				
内容量	120ml					
アレルギー表示	乳、卵、ゼラチン（推奨表示）					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷凍 -20℃以下					
使用上の注意	開封後は、出来るだけお早めにお召し上がり下さい。					
商品特徴	蒜山高原の自然の中で育った健康なジャージー牛から搾った、栄養価の高い牛乳を使用しております。また、緑茶は蒜山高原近郊のものを使用しており、カロチン（ビタミンAを多く含んだ天然色素）が豊富です。乳脂肪分12%。					
製造工程	ジャージー生乳受入→冷却・貯乳（10℃以下）→清浄化→脂肪分の除去（4.2%）→均質化（11Mps）→殺菌（130℃2秒間）→冷却（10℃以下）・ろ過（80メッシュ）→貯乳・ろ過（80メッシュ）→調合→殺菌（85℃15分間）→冷却（10℃以下）→フリーザー→充填→保管（-20℃以下）・出荷					
一般分析規格	乳脂肪分:12.0%以上 乳固形分:20.0%以上					
微生物規格	大腸菌群：陰性 一般生菌類:100,000以下/m1					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	212kcal	脂 質	14.1g	ナトリウム	31mg
	たんぱく質	4.2g	炭水化物	17.1g	カルシウム	97mg
食品添加物	ゼラチン					
容 器	フク：LD-PE樹脂蓋 カップ：ポリエチレン加工紙					