



株式会社長沼あいす 北海道



一次加工品輸出・現地二次加工で コストダウンと作りたてを実現

輸出品目 ソフトクリーム原料 等

輸出国 台湾、シンガポール、マレーシア 等

生乳本来の味を保つ低温殺菌にこだわり、毎朝納入される生乳を自社殺菌で乳製品へと加工。これを変えずにコストを抑えて輸出する方法として原料乳を冷凍して輸出し現地で解凍して最終加工している。殺菌後の牛乳に分離を防ぐ加工を施して冷凍輸出することで製造・物流コストを大幅に削減。原材料の加工乳であれば関税は5%（製品は10～20%）で済み、空気を混ぜ込む前の原料乳は同じ容積のコンテナに20%多く積める。



こだわりの生乳



ソフトクリーム原料乳パック



アイスの現地最終加工