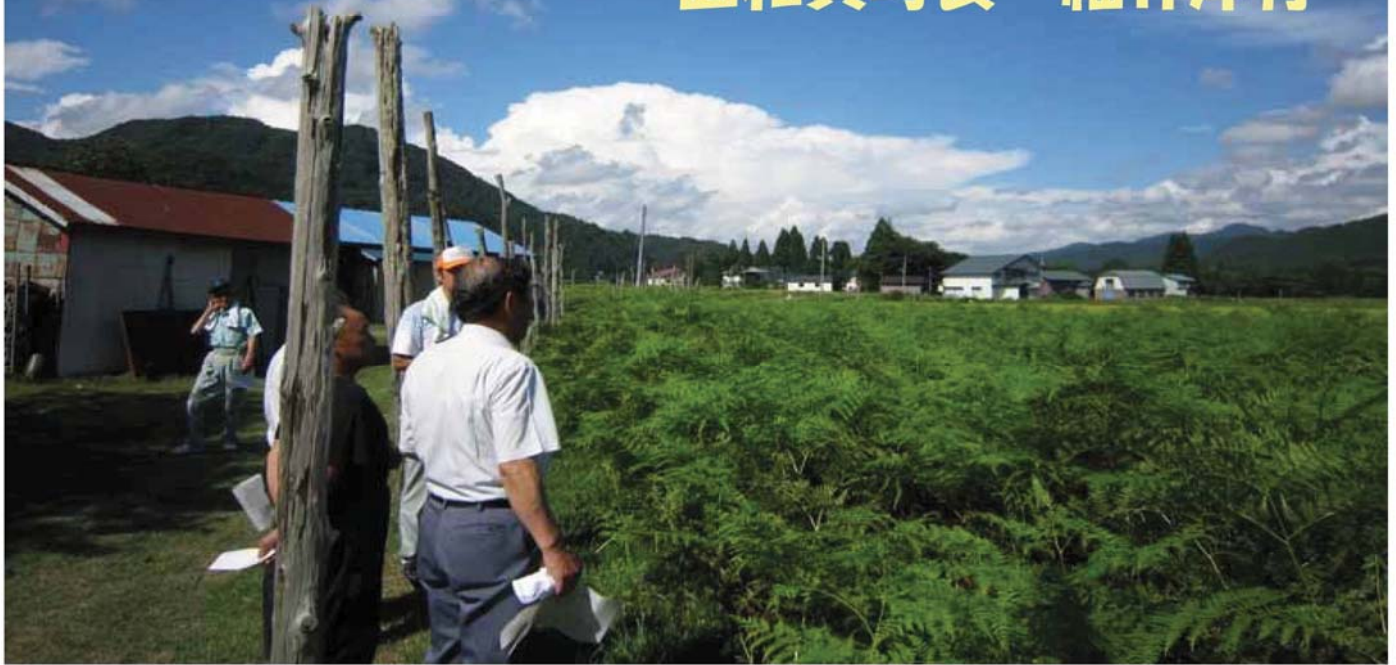


西和賀町における 6 次産業化の取組み

西和賀町長 細井洋行



西和賀 冬の名物

一本漬け

オーナーになりませんか

※写真はイメージです。器等は商品に含まれません。

おいしく食べてもらいてがら、
丹誠を込めて漬けてます。

まんずうめがら
食ってみてけろ

「大根の一本漬け」オーナー制について

西和賀名物「大根の一本漬け」は、昔ながらの特殊な技法で漬け込んだ自慢のお漬物です。「丁度いい塩味とパリパリとした食感がおいしい」とTV番組や雑誌等でも取り上げられ、毎年たくさんのご注文を頂いておりますが、漬け置き管理の難しさからなかなかご要望にお応え出来ずにおりました。

しかし、今シーズン（12月下旬～2月中旬）は、冷蔵保存システムの改良と「大根の一本漬けオーナー制」を導入することで、約10,000本をご提供できることとなりました。

私どもが生産から管理までしっかりと行い、オーナー様の必要な時に確実にご提供いたします。

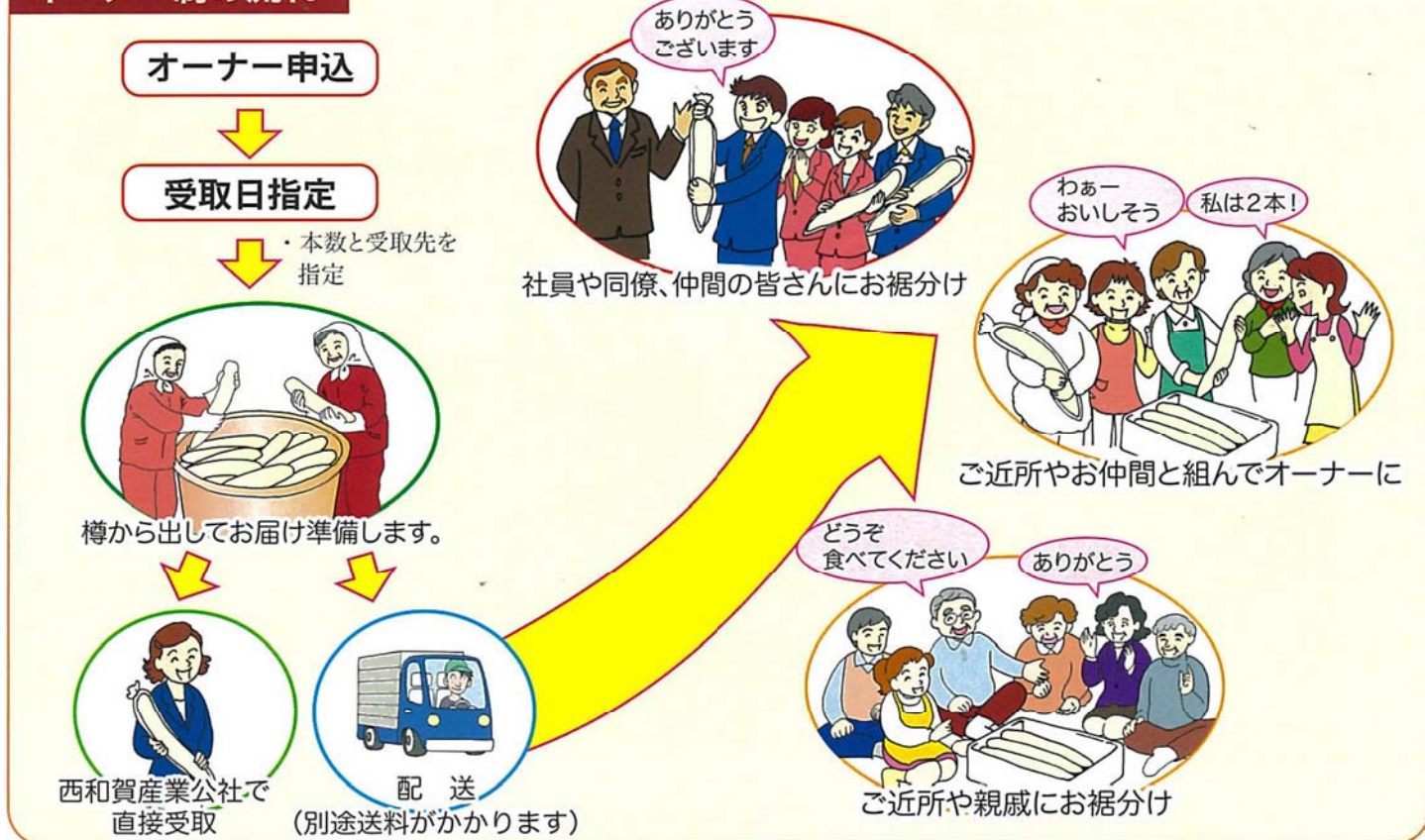
どうぞご利用下さい。尚、詳細は裏面をご覧ください。

「大根の一本漬け」オーナー制について

- ◎ご注文数 : 5本以上から承ります
- ◎価格 : 1本390円(税込み・送料別)
- ◎お引き渡し時期 : 平成24年12月25日～平成25年2月中旬
- ◎送料 : 1箱700円(5本まで入ります。全国一律料金)
 - ・ご注文の本数の中で、複数に分けての発送ができます。
 - ・直接の受け取りも可能です。(受け取り場所: 西和賀産業公社本社)
- ◎オーナー募集期間: 平成24年11月30日まで
- ◎お支払いについて: お支払いは前金になります。

オーナー制のお申込みをいただいたあと、弊社より「郵便払込用紙」を郵送致します。
到着後1週間以内にお近くの郵便局にて手数料ご負担の上、お支払い下さい。

オーナー制の流れ



オーナー制 申込書

ご注文日 平成 年 月 日

(〒)		ご注文数
ご住所 ふりがな		
お名前		電話番号 ()

※ご記入漏れのないようにお願いします。

※お申込は申込書に必要事項を記入しFAXにてお送りください。お電話・Eメールでも結構です。

※お電話での申込は、月曜日から金曜日(祝日を除く)の8時30分から17時30分までとさせていただきます。

ご注文・お問合せ先

株式会社 西和賀産業公社

〒029-5512

岩手県和賀郡西和賀町川尻 40-73-11 商工会館2F

電話番号: 0197-82-2211

FAX: 0197-82-2203

E-mail: nishiwagasangyo@echna.ne.jp



株式会社 湯田牛乳公社

〒029-5521 岩手県和賀郡西和賀町小繋沢55-138

TEL.0197-82-2005





西和賀で私たちがつくっています



湯田牛乳は、酪農家が
消費者のみなさんと連携し、
お互いの顔とくらしが見える
関係を大切にしながら
つくりあげた牛乳です。



会社概要

【企業理念】

湯田牛乳公社は“消費者と生産者の
架け橋となる”ことを目指してきました。
今後も、生産者には再生産できる乳価を
保証し、消費者には安全でおいしい牛乳を
適正な価格で供給します。
一般市場に対しては、お客様にお喜び
いただける商品を通じて、社会の発展と
繁栄に貢献し、お客様第一主義・会社の成長と
安定・全社員の物と心の向上に努力します。

会 社 名	株式会社 湯田牛乳公社
本社所在地	〒029-5521 岩手県和賀郡西和賀町小繋沢55地割138番地 TEL.0197-82-2005 FAX.0197-82-2078
設 立 日	1966年(昭和41年)11月
事 業 内 容	1.牛乳・乳製品の製造／販売 2.レトルト食品の製造／販売
資 本 金	98,964千円
年 商	約18億円(平成21年度実績)
主な取引先	いわて生活協同組合 みやぎ生活協同組合 らでいっしゅぼーや株式会社 マックスバリュ東海 株式会社 さくら野百貨店 岩手・秋田県内量販店

沿革

HISTORY

昭和

- 24年(1949) ●旧湯田町で酪農が始まる。
- 28年(1953) ●旧沢内村貝沢野で酪農が始まる。
- 30年(1955) ●旧湯田農協に牛乳公社の原形「ミルク・プラント」が設立。
- 41年(1966) ●町・農協・酪農家・販売店の出資により「株式会社湯田牛乳公社」が設立。
- 48年(1973) ●盛岡市民生協で湯田農協コーナー開催。
湯田牛乳の共同購入開始、専従社員配置。
- 50年(1975) ●大沓に新工場建設。コープ牛乳の開発工場として指定を受ける。
- 51年(1976) ●沢内地区も湯田牛乳公社へ出荷始まる。
産直事業でほうれん草を中心とした野菜の出荷が始まる。
- 53年(1978) ●牛乳産直交流会が始まる。
- 55年(1980) ●第3回産直交流会で冷害カンパ100万円贈呈を受ける。
- 56年(1981) ●貝沢野酪農団地完成。老人クラブのしめ飾り出荷始まる。
- 57年(1982) ●湯田牛乳公社5億円達成。
- 58年(1983) ●牛乳産直10周年祝賀会開催。
- 61年(1986) ●西和賀町小繋沢に新工場完成。ヨーグルトの生産開始。
- 62年(1987) ●低温殺菌牛乳供給開始。ミルクプリン発売開始。
第10回産直交流会。

平成

- 63年(1988) ●カフェオレ発売開始。
- 3年(1991) ●カスタードプリン発売開始。
第1回みるきーうえい in 西和賀開催(15回開催)。
- 4年(1992) ●ちくまヶ丘農場産直に参加。ビン牛乳発売開始。
- 5年(1993) ●牛乳産直20周年祝賀会開催。
ローファット牛乳発売開始。飲むヨーグルト発売開始。
- 6年(1994) ●デザート工場操業開始。みやぎ生協と取引開始(COOPプリン)
- 7年(1995) ●貝沢野開拓50周年祝賀会開催。
- 11年(1999) ●ミルキーセンター完成。200mlビン牛乳生産開始。
- 12年(2000) ●紙パック第2工場完成。
- 13年(2001) ●NONGM飼料への切り替え。
- 14年(2002) ●NONGMビン牛乳供給開始。
- 15年(2003) ●第1回牛乳山菜王国まつり開催(5回開催)。
- 16年(2004) ●生乳だけのヨーグルトをサンネットコープ商品として発売。
ビン牛乳本社工場へ移設。
- 17年(2005) ●牛乳産直30周年祝賀会開催。
- 18年(2006) ●ミルク工房で手作りデザート生産開始。
- 19年(2007) ●ジョイスPB開発(湯田高原ヨーグルトプレーン)。
- 20年(2008) ●牛乳寒天量産化へ。
- 21年(2009) ●デザート工場改修工事。
- 22年(2010) ●いわて生協20周年記念商品開発。



湯田牛乳 3つの特徴

特徴
その

1 低い温度での殺菌

市販の牛乳の多くは130℃で2～3秒(超高温殺菌法)で処理されていますが、湯田牛乳は牛乳本来の風味と栄養を大切に「80℃15分間殺菌」と「63℃30分間殺菌」にこだわっています。

特徴
その

2 地域のエサを大切にした飼育

乳牛のエサには地元の酪農家が自家生産している牧草・トウモロコシサイレージを豊富に与えています。エサの自給率(国産化率)を高め、生産履歴の明確なエサを与えるように努力しています。

特徴
その

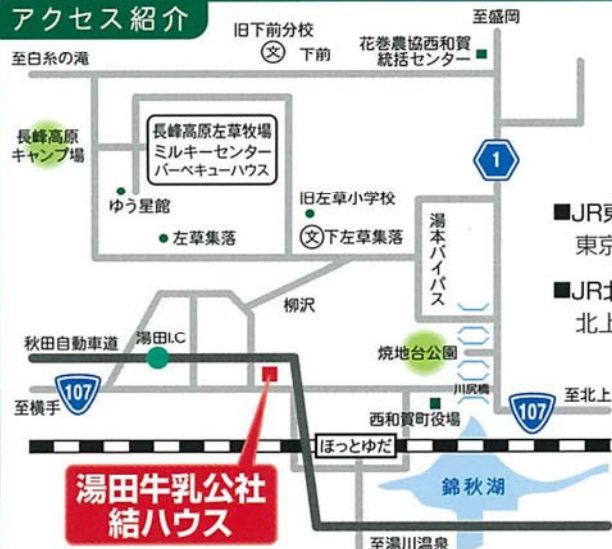
3 生乳本来の鮮度を保つ

工場は牧場の近くににあります。生乳は搾乳されてすぐに5℃以下に冷やされ、鮮度を保ったまま工場へ毎日運ばれます。

※生乳とは、乳牛から搾ったままの、加熱殺菌していない乳のことです。



アクセス紹介



■JR東北新幹線
東京(2時間) 仙台(1時間) 北上(22分) 盛岡

■JR北上線
北上(45分) ほっとゆだ

■東北自動車道・秋田自動車道

浦和I.C (5時間) 北上JCT (20分) 湯田I.C
仙台宮城I.C (1時間30分) 盛岡I.C (40分) 秋田南I.C (40分) 横手I.C (10分)

お問い合わせ先

株式会社 湯田牛乳公社

〒029-5521 岩手県和賀郡西和賀町小繋沢55-138

TEL.0197-82-2005 FAX.0197-82-2078

<http://www.yudamilk.com/>