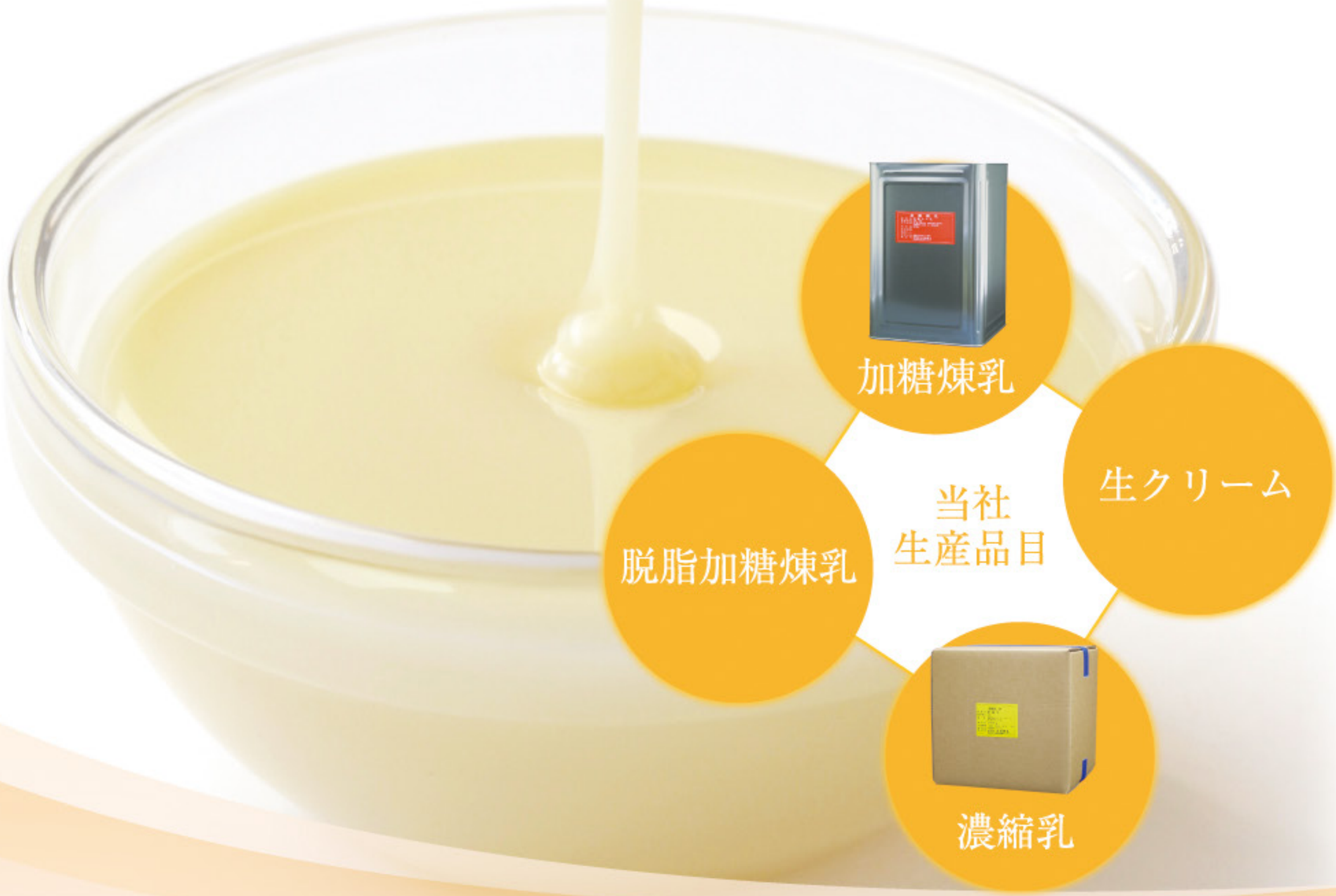
株式会社 日清煉乳

富士山麓の新鮮な牛乳から生まれる、日清の乳製品

会社案内

当社のあゆみ

当社は昭和８年（1933年）9月、静岡県三島市に日清煉乳株式会社として設立されました。当時の伊豆、丹那地方の酪農地帯を基盤にし、乳製品加工工場として一般消費者向け煉粉乳を生産してきましたが、国内酪農農業の近代化、国際化という時代環境変化のもと、業務用の煉乳、クリーム、濃縮乳等に特化しました。平成５年（1993年）に諸設備を更新し、現在地に工場新設移転、更に平成14年(2002年)5月「株式会社日清煉乳」として新たにスタートしました。



その他液状乳製品
（チルド製品・ロングライフ製品）

取得認証

株式会社日清煉乳は、乳製品の製造・販売を担う企業として『食の安心・安全』を最重要課題と考え、全社一丸となって継続的改善に取り組んでいます。また、持続可能な社会づくりのため、環境に配慮した企業活動を推進してまいります。

FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000)

CGF(The Consumer Goods Forum)という国際的な食品・消費財関連企業の組織（世界70ヶ国、約650社）で運営される国際食品安全イニシアチブ、GFSI(Global Food Safety Initiative) により食品安全の認証スキームの一つとして承認された国際規格です。

ISO22000:2005 (International Organization for Standardization)

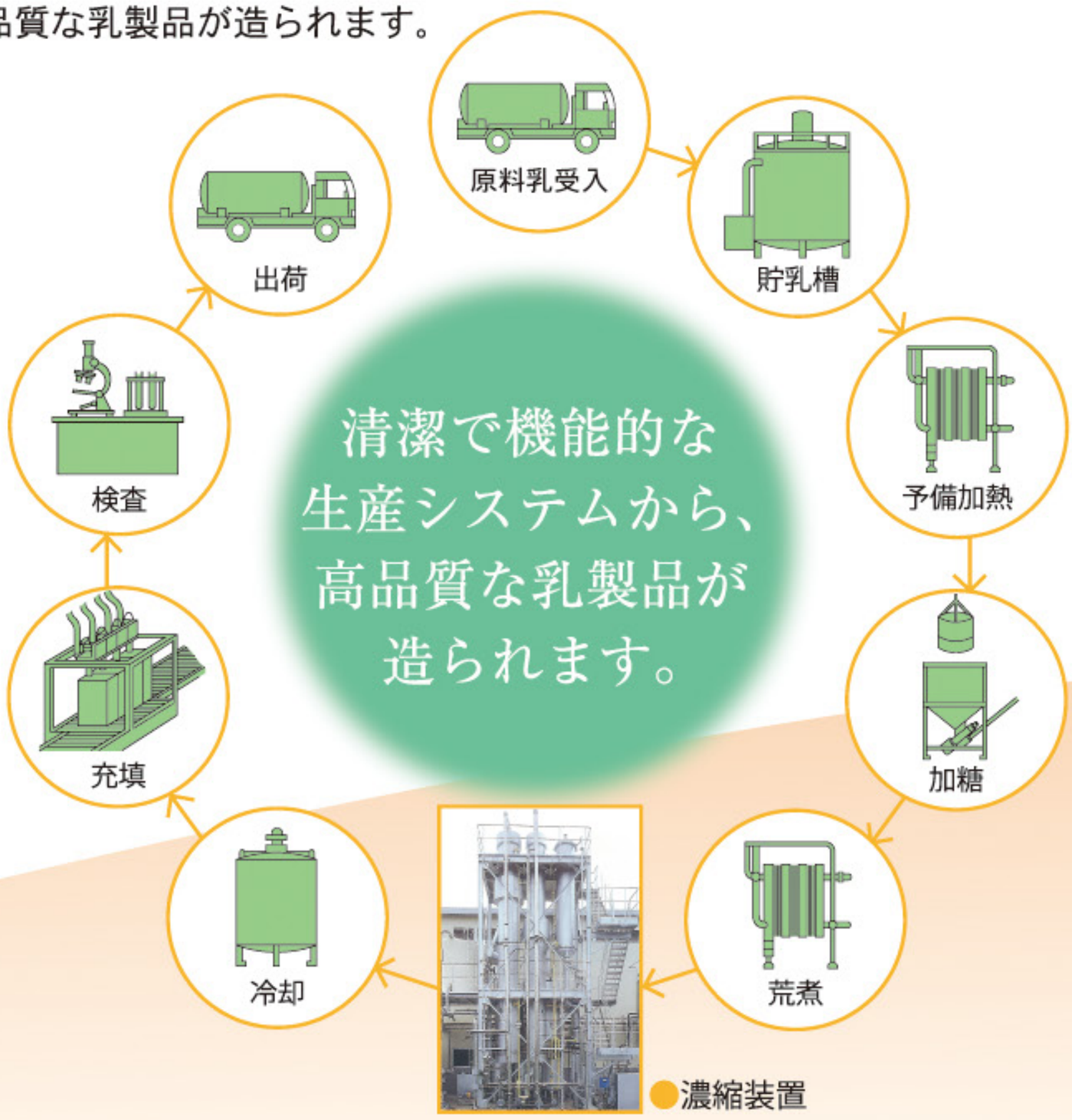
農場から食卓まで（from Farm to Table）の食品に関わるすべてのフードチェーンに対する食品安全を管理する仕組みで、規格全体を通じて、食品安全ハザードに対する管理手段の妥当性をより確実にする国際規格です。

製造工程・設備紹介

清潔で機能的な生産システムから、高品質な乳製品が造られます。

●クリーン充填室

●製造工場全景



●濃縮装置

製品案内

当社では業務用煉乳（練乳）を中心に、高い品質の原料乳製品を
製造販売しております。定番商品に加え、
お客様のご要望にあわせた独自商品も開発製造しております。

コンデンスミルク

加糖煉乳

百年以上の歴史を有する乳の保存食品です。
濃厚な甘みとミルキーな煉乳風味がある乳白色のペースト状の液体です。

脱脂加糖煉乳

加糖煉乳と同じく、長い歴史がある保存食品です。
濃厚な甘みとミルキーな煉乳風味がある乳白色のペースト状の液体です。

ミルフレンド

加糖煉乳をチューブ容器（1kg）に充填したもので、イチゴにつけてお召し上がりいただいたり、
お菓子の原料など、多目的にご利用いただいてます。

日清全煉EZ

加糖煉乳を乳糖分解酵素で処理をし、加糖煉乳を再加熱し使用する時の乳糖結晶のザラツキがありません。
乳製品が苦手な方にもやさしい乳製品です。

乳清煉乳

チーズを製造するときに生産されるチーズホエイ（乳清）を原料としたものです。
濃厚な甘いチーズホエイ特有な煉乳風味がある淡黄色のペースト状の液体です。

チルド製品

生クリーム

牛乳から絞りだされたクリームの新鮮さを損なわないように、
過大な加熱殺菌を施さないで充填された風味豊かな生クリームです。

ロングライフ製品

濃縮乳

生乳を真空濃縮機で３倍に濃くした乳製品です。
当社独自の加熱殺菌技術（特許第 4831747号）により、初めて３倍濃縮乳の
超高温短時間加熱殺菌処理に成功し、冷蔵保存の長期化（2ヶ月）を実現しました。

株式会社日清煉乳

〒419-0125　静岡県田方郡函南町肥田 483-1
TEL 055-979-7100(代)　FAX 055-979-7102
http://www.nissin-rennyu.co.jp