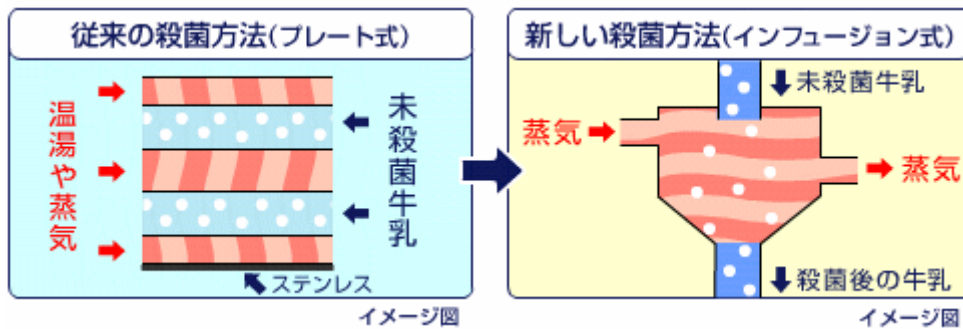


【インフュージョン式殺菌法とは？】

インフュージョン式殺菌法とは、蒸気と生乳を直接接触させることで瞬間的に加熱殺菌、冷却する方法です。一般的に行なわれている殺菌法とちがひ、牛乳全体に加わる熱が少ないため、新鮮な生乳のすっきりとしたキレのある味を守ります。

森永乳業では現在、インフュージョン式殺菌法を用いた「森永のおいしい牛乳」「森永のおいしい低脂肪牛乳」を発売しており、このたび「森永のおいしい無脂肪乳」を新発売いたします。



【『森永のおいしい無脂肪乳』の栄養成分(200ml当たり)】

「森永牛乳」と比べて、必要なカルシウムとたんぱく質はそのままに乳脂肪分を 0.4%までカットしており、カロリーも控えめです。

