

## B

## 【福島県いわき市】 木村パスチャライズ牛乳

## 1) 企業情報

## 木村ミルクプラント 株式会社

所在地：福島県いわき市平下神谷字宿135

創業年：1918年（1992年法人化）

従業員：39名

URL：https://www.kimura-milk.co.jp/

代表者：代表取締役 木村謹一郎



①

## ●創業の歴史

福島県は、日本の近代酪農の発祥の地であるという説があり、明治以降良質な生乳が生産されることで知られている。

木村ミルクプラント株式会社は、1918年（大正7年）に初代社長である木村歳夫氏が「木村牛乳店」として創業。牛耕に用いた牛の副産物として市乳処理業兼牛乳宅配店としての創業であった。戦中戦後の食糧難という時代背景もあり順調に宅配数は伸び、多い時期ではいわき市内の3軒に1軒宅配していたこともあったという。

創業以来100年にわたり守り続けているのは、「パスチャライズ殺菌法」と「福島県産原乳」。福島県内の牧場から採乳された新鮮な生乳を購入し、国内の乳業メーカーでは0.1%しか採用していないというパスチャライズ殺菌法で殺菌。この殺菌法により牛乳本来のコクやうまみ、ほんのりとした甘い香りを味わうことができる。

古来より健康食として親しまれた牛乳を通じて、お客様の「健康を創造し、幸福をお届けする」ことをモットーに、安心安全なモノづくりを徹底している。



②



③

## 2) エントリー商材

## ●「木村パスチャライズ牛乳」とは

木村ミルクプラントでは、主に福島県の浜通りと中通りの中間にある阿武隈高原で良質な水や青草を食べて育つ乳牛の新鮮な原乳を使用している。

それら高品質な原乳の風味や栄養分を、できる限りそのままお届けする為のこだわりが、パスチャライズ殺菌法。市販の牛乳は120℃以上の高温で1～3秒ほどの短時間殺菌の商品が多い。効率よく殺菌できる反面、牛乳の風味や栄養分が損なわれてしまうという。

これに対し木村ミルクプラントのパスチャライズ殺菌法は、85℃で15分間かけてゆっくりと殺菌をする。コストや時間はかかるが、本来の風味や栄養分を保ったおいしい牛乳に仕上がる。ヨーグルトやゼラートなどの乳製品にも、このパスチャライズ牛乳を使用。安定剤や脱脂粉乳といった添加物の使用を限りなくおさえ、お客様に「本物志向のおいしさ」を届けている。そのこだわりは大きく評価され、日本最大の食品展示会であるFOODEX JAPANにて開催された、全国ご当地牛乳グランプリにて金賞を受賞している。

## 【写真】

- ① 国道6号線沿いに建つ本社。大きな黄色い看板とホルスタインの像が目印。
- ② 創業の頃の社屋。「木村牛乳」の文字が見える。本家から譲り受けた9頭の牛から木村牛乳店はスタートした。
- ③ 原点でもある主力商品の「木村パスチャライズ牛乳」。飲み口の良さもあり昔ながらのビン入り牛乳はいまだにファンが多い。

品名	木村パスチャライズ牛乳
原材料	生乳
内容量	720mL
賞味期限	製造後7日
保存方法	冷蔵
希望小売価格	380円（税抜）



④



⑤

## ●メッセージ

パスチャライズ製法は手間と時間がかかりますが、「本物の味をお客様に届けたい」という思いで創業以来の製法を守り続けています。しかし長期間同じパッケージデザインを使ってきたこともあり、現在のお客様やバイヤーには商品の価値が伝わりにくくなっているのではないかと感じています。

創業100周年を機に、木村ミルクプラントの原点かつ主力商品である「木村パスチャライズ牛乳」のデザインをリニューアルすることでブランドの統一を図っていきたくと考えています。このデザインリニューアルを皮切りに、「ブランドイメージ」「モノづくりに対する想い」「商品価値」を顧客に対して訴求できるデザインを、商品ラインナップ全体に浸透させていきたくと考えています。デザイナーの皆様、どうぞよろしくお願い致します。



⑥



⑦

## 【写真】

- ④ パスチャライズ殺菌で使用する釜。85℃で15分をかけてゆっくり殺菌することで牛乳本来のおいしさを逃さない。
- ⑤ ヨーグルトやプリン、ゼラートなどもパスチャライズ牛乳を使用して製造される。首都圏の百貨店からも引き合いが多い。
- ⑥ 取締役の木村友美氏。「訴求力の高いパッケージを採用することで、多くの消費者に弊社の商品を手に取っていただき、福島県産牛乳の消費を活性化させていきたい」。
- ⑦ 品質管理担当の木村俊太郎氏。「全国へと福島県の牛乳のおいしさを伝えることで、福島県産食品の風評被害を払拭し、県産食品の魅力を全国へと発信する一端を担いたい」。