

●会社概要

商号	茨城乳業株式会社
代表者	代表取締役社長 中沢 新一
会社設立	1992年(平成4年)5月1日
資本金	30,000,000円
敷地面積	13,009㎡
従業員数	約85名
事業内容	牛乳、クリーム、プリン、ヨーグルトの製造販売
営業許可	①乳業処理業(土保指令第160800号) ②乳製品製造業(土保指令第160801号) ③乳類販売業(届出) ④菓子製造業(土保指令第160790号) ⑤菓子製造業【豆乳専用ライン】(土保指令第130211号)
主な販売先	雪印メグミルク(株)、日本生協連、中沢乳業(株)、 バルシステム事業連合、東都生協、マルサンアイ(順不同)
主な取引金融機関	常陽銀行、筑波銀行、JAバンク
株主	株式会社JFLAホールディングス、中沢乳業株式会社、九州乳業株式会社



●茨城乳業の歩み

- 1974年 ● 茨城玉川農協ミルクプラント創業開始
- 1978年 ● タマゴプリン、ヨーグルトなどの供給開始
- 1992年 ● 玉川農協出資による茨城乳業株式会社設立
- 1995年 ● CI(コーポレートアイデンティティ)を導入
- 1999年 ● 牛乳ラインでHACCPシステム導入・厚生省の認可※2020年6月1日をもって廃止
- 2002年 ● 農協組織の統合に伴い、全国農業協同組合連合会他1社の出資となる
- 2004年 ● ISO9001認証取得
- 2006年 ● 中沢フーズ(株)(現中沢乳業(株))との事業協力により100%出資の子会社となる
- 2015年 ● (株)アスラポート・ダイニング(現(株))JFLAホールディングスが資本参加、中沢フーズ(株)(現中沢乳業(株))との共同経営となる
- 2023年 ● 代表取締役社長に中沢新一が就任
- 2024年 ● FSSC22000V6取得に向けた活動開始

Corporate Profile — Ibaraki Daily Product Industry —



おいしい愛をあなたに

濃厚ミルクと新鮮卵で差をつける PB・OEM商品を作ませんか？



地元食材を使用した
プリンOEM商品一例

プリン×珈琲



珈琲店とのコラボで誕生した珈琲プリン。店内で楽しむ珈琲の豊かな香りと風味を忠実に再現した抽出液を使用しました。この商品を茨城乳業の量販店販売ルートで展開することをご提案しました。

プリン×平飼いたまご



平飼卵を使用したコラボプリン。のびのび育った鶏の卵と濃厚ミルクをスチームで蒸しあげる従来製法により、まるで喫茶店のような味わい深い商品が完成しました。

プリン×こだわりメロン



指定のこだわりメロンを使ったメロンプリン。期間限定「プレミアムメロンプリン」の製法を活かし、コク深いクリームをたっぷり使用。とろける舌触りとメロン果肉・果汁が絶妙にマッチし、大変好評でした。

茨城乳業は地産地消を掲げ、茨城の中心・石岡から乳製品・チルドデザートを提供している会社です。生乳や自家製クリームなどの素材と多種多様な製造ラインで作るデザートは無限の可能性がります。

茨城乳業株式会社

ISO9001取得(登録番号JET-0636)

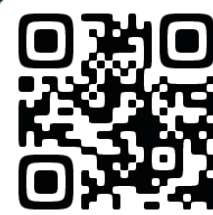
〒315-0034
茨城県石岡市東田中宇新田1187-1
TEL 0299-26-8111
e-mail info@ibaraki-milk.jp

石岡駅から車で10分
石岡運動公園そば



Google Map

お問い合わせは
こちらから



企画から開発までソリューションを提供いたします。
PB・OEM製造は茨城乳業にお任せください!!

🌐 <https://www.ibaraki-milk.jp/>



茨城乳業のコーポレートマークは、イニシャルの「I」と、その音(アイ)を愛に結びつけ、小文字の点をハートにすることで、親しみやすさと人に優しい商品作りを表しています。

●茨城乳業の商品ラインアップ



牛乳



クリーム



プリン



ヨーグルト



ゼリー

おいしい 愛をあなたに

ごあいさつ

茨城乳業は、**自分たちが生産した牛乳を直接消費者の皆さまにお届けしたい** との酪農生産者の熱い思いが結集してつくられた会社です。

私達は、消費者の皆さまに安全で安心していただける、牛乳、クリーム、プリン、ヨーグルトなどの製品を製造するとともに、乳の持つすばらしさ、おいしさを皆さまにお伝えしたいと心をこめて日々、取り組んでおります。そのひとつひとつの活動が消費者の皆さまの「今」をとらえ、すぐれた味、品質の製品をご提供することにつながると願っております。

当社は、皆さまに **おいしい喜び** **おいしい笑顔** そして **おいしい愛** をお届けするためにこれからも歩みつづけます。今後も、当社に変わらぬご愛顧、ご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

茨城乳業株式会社 代表取締役社長 **中沢 新一**



茨城乳業のこだわりが詰まった至福のプリン

国内有数の大型連続式スチーマーでじっくり時間を掛けて製造、更に自家製クリームをふんだんに使用した自慢のプリンです。使用するクリームはHTLT(高温保持殺菌)という手法で素材の風味を最大限活かし、濃厚でふわりと鼻に抜ける新鮮ミルクの風味にこだわりました。

素材を生かした乳製品・チルドデザート

自家製こだわりクリーム、ヨーグルト発酵のノウハウ(前発酵・後発酵)、割卵機などの多彩な製造ラインによる、素材を活かした企画・開発を得意としております。数多くのPB・OEM商品開発の経験を生かし、多種多様な乳製品・チルドデザートのご提案が可能です。



製造ライン

酪農生産者の熱い思いをお客様へ直接届ける、茨城乳業が誇る製造ライン

商品のご案内

●牛乳



奥久慈 生産者限定牛乳1000ml

瑞穂農場の生乳100%にこだわった、成分無調整牛乳



酪農牛乳 1000ml

おいしさ長持ち超高温瞬間殺菌生乳を100%使用した成分無調整牛乳



酪農しぼり 1000ml

おいしさ長持ち超高温瞬間殺菌生乳を100%使用した脂肪1.6%の成分調整牛乳

●クリーム

《素材の風味を生かす》
《HTLT殺菌方法採用》



茨城47%クリーム

生乳の風味を最大限活かした業務用クリーム

●プリン



タマゴプリン(85g×3)

学校給食などにも採用される、新鮮な生卵とミルク、砂糖のみで作った無添加プリン



至福のカスタードプリン 97g

自家製クリームをたっぷり使用した、この上ない究極のプリン



プレミアムメロンプリン 97g

“メロンの産出額日本一”の茨城県産メロンを使用した贅沢なプリン



カラメルソースは後入れ

●ヨーグルト



腸まで届くBB-12 脂肪ゼロヨーグルト 380g

腸まで届く乳酸菌(BB-12)を使用し、脂肪を抑えたさっぱりタイプのヨーグルト



生乳100% プレーンヨーグルト 380g

瑞穂農場の生乳100%で製造した贅沢なヨーグルト



腸まで届く プロバイオティクス マイルドヨーグルト 380g

腸まで届く乳酸菌(L.カゼイ)を使用し、加糖タイプの食べやすいヨーグルト



レアチーズヨーグルト 75g

Kiri®クリームチーズを贅沢にたっぷり使用したヨーグルト

●ゼリー



フルーツゼリー オレンジ(70g×3)

オレンジ果汁入りで酸味控えめのゼリー



フルーツゼリー アップル(70g×3)

りんごの味がそのまま凝縮されたゼリー



フルーツゼリー グレープ(70g×3)

グレープの風味豊かなゼリー



アソートゼリー(70g×3種)

オレンジ、アップル、グレープ、3つの味を贅沢に食べられるアソートゼリー

牛乳、成分調整牛乳
牛乳ライン
大型紙パック6000本/時間



国内有数の
大型連続式
スチーマー

プリン・ゼリー
デザートライン
71口径・12000個/時間
(6000個×2ライン)



発酵乳
ヨーグルトライン
大型容器(350～500g)2500個/時間
※88口径(80～150g)も可能



47%クリーム
クリームライン
・BIB 5kg
・BIB 10kg
・コンテナ 1000kg



こだわりの生卵使用
割卵器
13000個/時間

