

AAS929 Y 01  
AAS929 C 01  
AAS929 M 01  
AAS929 K 01  
AAS929 S 01  
AAS929 S 01

リサイクル  
ありがとうございます。



消費期限  
(開封前)  
要冷蔵(10℃以下)



# 低温殺菌 宮平牛乳

946ml

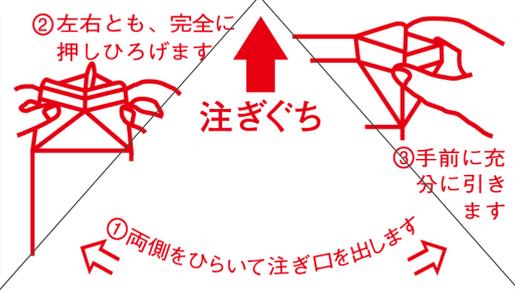


資料 2 8

消費期限  
(開封前)  
要冷蔵(10℃以下)

# 低温殺菌 宮平牛乳

946ml



この商品は厚生労働大臣より承認された総合衛生管理製造過程(HACCPシステム)により製造されたものです。

| 栄養成分表示(100mlあたり) |        |       |        |
|------------------|--------|-------|--------|
| エネルギー            | 71kcal | 炭水化物  | 5.3 g  |
| たんぱく質            | 3.4 g  | 食塩相当量 | 0.1 g  |
| 脂質               | 3.9 g  | カルシウム | 120 mg |

(株式会社宮平乳業調べ)  
牛乳の成分は季節により変動しますので、表示数値は平均的な値です。

|         |                               |  |
|---------|-------------------------------|--|
| 種類別名称   | 牛乳                            |  |
| 商品名     | 宮平牛乳                          |  |
| 無脂肪乳固形分 | 8.2%以上                        |  |
| 乳脂肪分    | 3.5%以上                        |  |
| 原材料名    | 生乳100%                        |  |
| 殺菌      | 65℃ 30分間                      |  |
| 内容量     | 946ml                         |  |
| 消費期限    | 上部シール部に記載                     |  |
| 保存方法    | 10℃以下で保存して下さい。                |  |
| 開封後の取扱  | 開封後は消費期限にかかわらずできるだけ早めにお飲み下さい。 |  |
| 製造所所在地  | 沖縄県糸満市西崎町4丁目15番地6             |  |
| 製造者     | 株式会社宮平乳業                      |  |

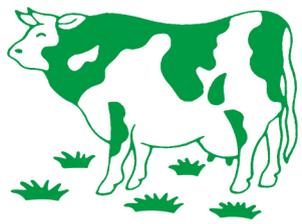
原料に含まれるアレルギー物質(27品目中)  
乳

- 消費期限は未開封の状態冷蔵保存(10℃以下)した場合に品質が保たれる期間です。
- 傷みややすい食品で期間内に消費する必要があります。
- 低温で殺菌しているため、ほかの牛乳と比べ日持ちしません。(おいしい3.6牛乳比)
- 開封後も冷蔵保存(10℃以下)し、消費期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲み下さい。
- 紙容器は、衝撃に弱く、またにおいを吸収しやすいため、取扱いにはご注意ください。

お気づきの点がありましたら下記までご連絡ください。  
受付時間 09:00~17:00 TEL 098-994-5558



株式会社 宮平乳業



成分無調整  
生乳100%使用

## 低温殺菌

# 宮平牛乳

沖縄で唯一、低温でゆっくり丁寧に殺菌しました。  
牛乳本来の風味が生きている生乳に近い牛乳です。

種類別  
牛乳

要冷蔵 (10℃以下) 946ml

### 広告欄

「がん検診」は  
健康な人こそ対象です!



2016年第6回がん検診啓発ポスターコンテスト優秀賞  
石垣市立白保中学校 3年 小浜 藍

県内では、5つのがん検診  
(肺・胃・大腸・乳房・子宮)が  
実施されています。  
早期発見、早期治療することで  
がんは克服できます!



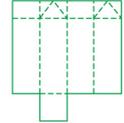
沖縄県がん診療連携協議会  
<http://www.okican.jp>



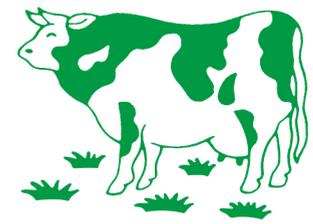
この広告に関する 琉球大学医学部附属病院がんセンター  
お問い合わせ先 TEL: 098-895-1368 E-mail: mail@ryukyucc.jp



- ①洗って
- ②開いて
- ③乾かして



株式会社 宮平乳業



成分無調整  
生乳100%使用

## 低温殺菌

# 宮平牛乳

沖縄で唯一、低温でゆっくり丁寧に殺菌しました。  
牛乳本来の風味が生きている生乳に近い牛乳です。

種類別  
牛乳

要冷蔵 (10℃以下) 946ml