



だいせん  
**大山乳業農業協同組合**

## 白バラ商品のご提案



**東京営業所**  
2026年2月(改)



あなたへ贈る  
「白の一滴、心の一滴」  
- 酪農家の心を食卓へ -



所在地 本所工場

〒689-2393 鳥取県東伯郡琴浦町大字保37-1

TEL 0858-52-2211/FAX 0858-53-1501

大山まきばみるくの里

〒689-4101 鳥取県西伯郡伯耆町小林2-11

TEL 0859-52-3698/FAX 0859-52-3751

カウイーのみるく館

本所工場敷地内

TEL 0858-52-2234

常勤役員 代表理事組合長：小前 孝夫

専務理事：平野 浩

常務理事：徳丸 洋一 陰山 剛

設立 昭和21年7月21日

組合員数 正組合員：132名/准組合員：699名（令和6年12月現在）

出資金 8億9,285万円

職員数 男：196名 女：87名 計283名（令和6年12月現在）

取り扱い品 牛乳、成分調整牛乳、乳飲料、バター、生クリーム、粉乳、練乳、醗酵乳、アイスクリーム、菓子等

一貫した体制で、酪農家の心を  
そのまま食卓へお届けします。

大山乳業農業協同組合は生産、処理、販売、一貫体制の酪農専門農協として 公正で正直な行動により、組織、事業、経営の革新を図り、社会的役割と責任を果たすことを基本理念としています。純白の牛乳一滴一滴にまごころを込め、酪農家の心をそのままお届けします。



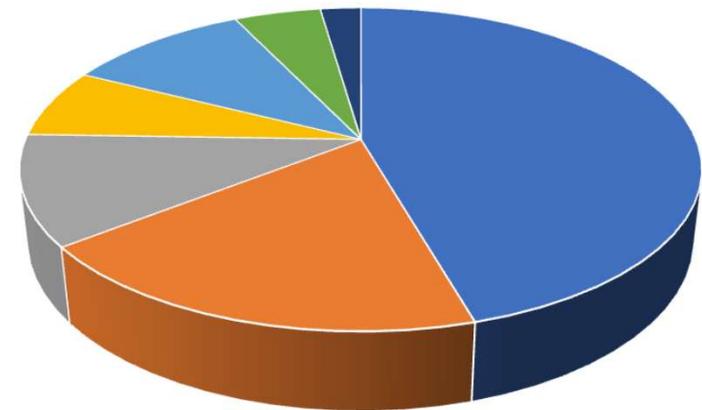


# 大山乳業農業協同組合

★令和6年度販売高 : 165.8億円 前比106.5%  
 ★令和6年度生乳生産量: 60,228トン 前比102.0%

種類別	販売額(億円)	構成比
・牛乳	74.8億円	45.5%
・乳飲料	31.2億円	19.0%
・発酵乳	18.1億円	11.0%
・乳製品、乳主食品	11.4億円	6.9%
・アイスクリーム	17.1億円	10.4%
・菓子	8.0億円	4.9%
・その他	3.8億円	2.3%

令和6年度種類別構成比



- 牛乳
- 乳飲料
- 発酵乳
- 乳製品、乳主食品
- アイスクリーム
- 菓子
- その他



# ★鳥取県の全ての酪農家が組合員

土づくり・草づくりが健康な牛を育てます！  
牛群検定は毎月1回全ての牛の生乳を  
検査する健康診断です。鳥取県は24年間  
連続して実施率が全国第1位です。  
だから生乳の品質はトップクラス！

## 乳の極 1 おいしさへのこだわりは“健土”“健草”“健牛”

鳥取県の大山の雄大な裾野に広がる豊かな自然の中で、“健康な乳牛”でなくてはおいしい牛乳は搾れない、“健康な牧草”でなくては健康な乳牛は飼えない、“健康な土”でなくては健康な牧草はできないの「健土・健草・健牛」の生産理念の下、循環型酪農を目指して、生産者のみなさんは一致団結しておいしい牛乳を飲んでいただけるよう、毎日努力しています。



## 乳の極 2 全国でも珍しい酪農指導部によるサポート体制

酪農指導部は獣医を含む専門技術職員が365日、昼夜問わず生産指導をしています。飼料の安全性はもちろん、健康管理から搾乳衛生まで、酪農家をサポートできる体制を整え、酪農家と一緒に、おいしい生乳づくりに日々懸命に努力しています。



牛群検定  
酪農家のすべての乳牛の誕生から除糞までの生涯の繁殖、生乳の記録、成分などのデータ収集を行い、牛の健康管理に役立てています。

牛群検定実施率  
全国第1位

牛群検定 牛比率96.5%  
全国平均は60%

## 乳の極 3 「体細胞数」が少ない方が、牛乳はおいしいんです！

体細胞数の推移（家畜改良事業団）

体細胞数とは・・・

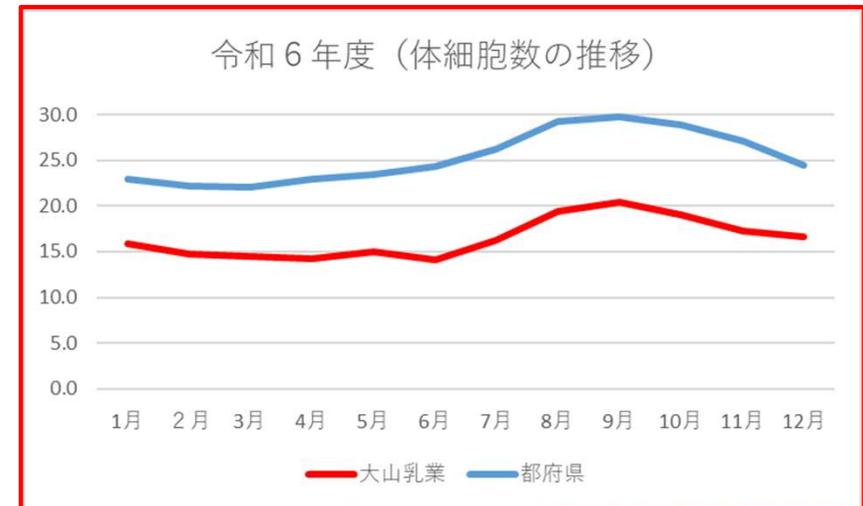
乳汁中の白血球と脱落した乳腺上皮細胞の総称であり、乳房炎の炎症反応の指標となります。この数値が多いと、牛乳の甘みを抑えて塩味や雑味を感じる場合があります。

令和6年の平均

都府県 27万/ml 鳥取県 16万/ml

<都府県は家畜改良事業団データより抜粋>

<鳥取県は全戸の平均値を採用>





# おいしい牛乳のポイント(鳥取県産生乳)



牛から搾ったままの乳を生乳(せいにゅう)といいます。  
豊かな自然環境の中で栄養たっぷりの牧草を食べ、健康に飼育された牛から搾られる生乳がおいしい牛乳になります。  
牛にストレスを与えず、健康な牛から“体細胞数”の少ない生乳を生産することがおいしい牛乳のポイントです。

白バラ牛乳は、鳥取県内の新鮮な生乳を使用しています。  
県内で搾られた生乳は、県内の工場で製品化しています。  
だから、牧場から工場までの輸送距離が短く、製品化までの時間が早くて鮮度が良いことが、おいしい牛乳のポイントです。





# 商品のご提案



# 牛乳・乳飲料

## 白バラ牛乳



自然なおいしさを大事にした、  
成分無調整牛乳です。

生乳  
100%  
使用



1000ml

大山乳業農業協同組合



## 白バラ コーヒー

生乳をたっぷり使い、甘味・コク・  
風味をいかしたカフェ・オ・レです。

生乳  
70%  
使用

COFFEE

大山乳業農業協同組合

1000ml



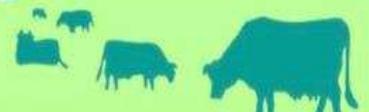
## 白バラ フルーツ

生乳  
30%  
使用

生乳とりんご、バナナ、ももの  
3種類の果汁をミックスした、  
どこか懐かしい味わいの  
フルーツ風味乳飲料です。

大山乳業農業協同組合

1000ml



# 発酵乳（ヨーグルト）

白バラ牛乳  
大山乳業農業協同組合



## 白バラヨーグルト生乳100

鳥取県内産の生乳を100%使用したこだわりのヨーグルトです。生乳本来の味をお楽しみいただけます。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を使用しています。



内容量  
400g

大山乳業農業協同組合

## 大山高原 生クリーム ヨーグルト

生乳を80%使用した、なめらかな口溶けのヨーグルトです。表面に濃厚感のあるクリーム層が分離するのが特徴です。



内容量  
75g×4個

## 白バラ のむ ヨーグルト

鳥取県内産の生乳を44%使用したドリンクタイプのヨーグルトです。ヨーグルトの風味をいかし、甘過ぎず飲みやすい味に仕上げました。

生乳  
44%  
使用



900g

大山乳業農業協同組合

## 白バラ 生乳ヨーグルト

鳥取県内産生乳94%と砂糖を原料とした、シンプルなヨーグルトです。ビフィズス菌BB-12を使用しています。



内容量  
70g×4個

大山乳業農業協同組合

# 洋生菓子



## 白バラ牛乳シュークリーム

こんがり焼きあげたパフに、ふんわり柔らかくなめらかな牛乳クリームを詰め込みました。「白バラ牛乳」のコクとまろやかさをイメージしてつくったシュークリームです。



1個入



## 白バラコーヒーシュークリーム

乳飲料「白バラコーヒー」の味わいをシュークリームにしました。ミルクのやさしい甘さとまろやかなコク、白バラコーヒーの風味を生かしたシュークリームです。



1個入

ひとさじずつくれば おいしさひろがる

## 新商品! ふわっともっちりフロマージュいちご



1個入



## 白バラクリーム大福

白バラ牛乳と生クリーム入りのホイップクリームをやわらかくなめらかな餅とあんで包み込んだ大福です。もち・ホイップクリームに白バラ牛乳使用。国産餅粉を使用し、餅米の風味豊かな大福餅です。あんは、しっかりとした小豆の風味が特長です。



1個入



## 白バラ抹茶クリーム大福

抹茶ホイップクリームをやわらかくなめらかな抹茶餅とあんで包み込んだ大福です。もち・ホイップクリームに白バラ牛乳使用。国産餅粉を使用し、餅米の風味豊かな大福餅です。あんは、しっかりとした小豆の風味が特長です。



1個入



## 白バラみるく大福

もち・みるく風味あん・ホイップクリームに白バラ牛乳使用。国産餅粉を使用した餅米の風味豊かな大福餅で、ミルクのおいしさを包み込みました。



1個入



# 白バラ キャンディチーズ

おやつ感覚で気軽に食べられる  
キャンディタイプのチーズです。  
大山乳業のクリームチーズと  
白バラ牛乳を使用した食べやすい  
ひと口サイズのチーズです。



80g

※写真はイメージです。

大山せん  
White Rose  
大山乳業農業協同組合

白バラ牛乳  
使用

White Rose  
Manju  
白バラ牛乳まんじゅう

大山乳業農協 白バラ牛乳と大山バター使用

3個入 8個入

大山乳業農協のお菓子工場から、ひとつひとつ丁寧に焼き上げた  
おいしいお菓子をお届けします。酪農家の思いがたっぷり詰まった  
「白バラ牛乳」「大山バター」を使用した、  
なめらかでしっとりとしたまんじゅうです。

大山乳業農業協同組合

バター香る  
ケーキができました

チャーシュー製法で丹念に練り上げられた  
大山バターを100%使用したバターケーキです。  
国産小麦を使用し、しっとり焼き上げた  
ケーキ表面に溶かしバターを丁寧に塗りました。

大山バターケーキ  
1個入 (長さ約16.5cm)

大山バター

生乳そのままのすっきりとした上品な味わいのバターです。  
生乳から分離したクリームを、チャーシュー製法で丹念に練り上げました。

トースト、料理、菓子等  
いろいろな場面で  
活躍ください。

加塩 150g

食塩不使用ですので、  
乳菓・製パン、料理など  
幅広くご利用ください。

無塩 450g

目指したのは「ピュア」なチーズ。

熟成期間の生乳を原料に使用したチーズは、  
熟成期間が長いほど味わい、食感、しっとり感、  
伸び、歯ごたえの個性がでて、よみやすくなります。  
開発期間が長かったのは「しっとり」感にこだわった  
バウムクーヘンをお楽しみください。

原料本来の自然な美味しさを生かした。  
真っ白い「ピュア」なチーズにその姿を見ました。

鳥取産生乳使用  
CHEESE  
series

白バラに新たな  
チーズシリーズ誕生

カチヨカバロ 130g

スティックチーズ  
一口サイズタイプ 40g

※写真はイメージです。

大山バターと生クリームを使用し  
一層一層焼き上げました。  
「ふんわり」感と「しっとり」感にこだわった  
バウムクーヘンをお楽しみください。

大山バター使用  
生クリーム使用

「丸」口、製法を伝へて

白バラ牛乳  
大山乳業農業協同組合



## 白バラ 牛乳バー

白バラ牛乳の美味しさをアイスにしました。  
生乳、乳製品、糖分だけで作った  
シンプルなアイスバーです。  
鳥取県産の生乳を80%使用しました。

White Rose  
大山乳業農業協同組合



30ml × 8本

## 白バラコーヒーミルクバー



鳥取県産生乳を60%使用し、乳飲料の  
白バラコーヒーをイメージして作りました。  
乳化剤、安定剤、着色料、香料を使用せず、  
素材の味を生かしたアイスバーです。



COFFEE

大山乳業農業協同組合

30ml × 8本

## 白バラコーヒー SHIROBARA COFFEE モナカ MONAKA

4個入り  
白バラコーヒーを  
イメージしたアイス

白バラコーヒーをイメージしたアイスモナカです。  
口に広がるコーヒーの風味をお楽しみください。

デザインはイメージです。  
大山乳業農業協同組合

## 大山濃い味抹茶 30ml × 8本

鳥取県産の生乳と京都府産抹茶に  
こだわったアイスです。抹茶の  
苦みと旨味を味わっていただける  
濃い味わいの抹茶アイスです。



大山乳業農業協同組合

## 白バラ 珈琲クランチバー

ほろ苦い珈琲アイスをクランチ入りのビ  
ターなチョコで包んだ大人の味わいアイ  
スバーです。  
クランチの食感も楽しめる、食べ応えの  
あるアイスです。



60ml × 5本

White Rose  
白バラ牛乳  
大山乳業農業協同組合



## 大山ラムレーズン

甘い香りできれいのあるラム酒「オールドジャマイカラム」を  
クリームとレーズンに加え、ホワイトチョコで包みました。  
ホワイトチョコにちりばめられたコンフレックが  
食感のアクセントになり、アイスのおいしさを引き立てます。



60ml × 5本

# プレミアムアイス！・ノベルティーアイス



## 白バラプレミアムアイスのご提案です！！



鳥取県産の生乳とクリームを使用したアイスクリームです。  
白バラプレミアム(ミルク)には隠し味にマダガスカル産バニラを、(いちご)には鳥取県産いちごを、(ブルーベリー&クリームチーズ)には鳥取県産ブルーベリー、大山乳業のクリームチーズを、(抹茶)には京都府産石臼挽き抹茶を使用。



## パーソナルアイスのご提案です！！





だいせん

大山乳業農業協同組合

