

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産

『ホエイエキス』『乳タンパクエキス』『乳エキス』

技術資料

北海道産のこだわりのホエイおよび牛乳を使用



ホエイは乳清とも呼ばれ、チーズを作る際に固形分が分離された副産物です。ヨーグルトを静置しておくとう部にたまる液体もホエイです。大量に作られるため、豚などの飼料に使われる他は廃棄されています。しかし、ホエイは、牛乳に含まれるラクトフェリン、アミノ酸、ビタミン、乳清たんぱくなど牛乳の優れた成分を残し、脂肪やカゼインたんぱくなどが取り除かれたものですから、視点によってはどちらが副産物かがわからないほど優秀な素材なのです。

古くからチーズ工房で働く職人の間では肌につけたり風呂に入れたり利用されており、乾燥肌が治った、シワが目立たなくなった、ニキビが消えたなどの効果が民間伝承的に知られてきました。

この原料に使われているホエイは、おいしいチーズとおいしい牛乳を作るために牛の飼料からこだわっている「のぼりべつ酪農館」において、ホエイの成分濃度の濃いハードチーズ製造時に出るホエイのみを使用しています。

品質規格

	ホエイエキス-BG	ホエイエキス-SQ	乳タンパクエキス-BG	乳タンパクエキス-SQ	乳エキス
原料	ホエイ	ホエイ	ホエイ	ホエイ	牛乳
性状	透明～淡黄色の液体 わずかに特異なおいがある	透明の液体で無臭	透明～淡黄色の液体 わずかに特異なおいがある	透明の液体で無臭	白濁した液で ほとんどにおいがない
pH	6.5±1.5	-	6.5±1.5	-	7.0±1.5
比重	1.0±0.1	0.8±0.1	1.0±0.1	0.8±0.1	1.0±0.1
蒸発残留	0.10%以上	0.50%以上	0.10%以上	0.50%以上	0.30%以上

化粧品原料表示・組成

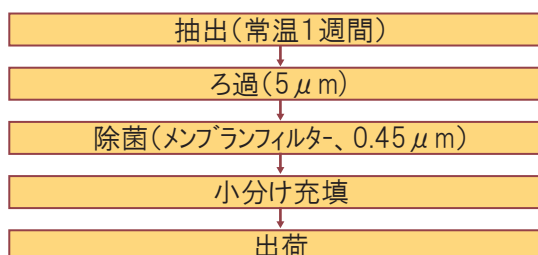
	ホエイエキス-BG		ホエイエキス-SQ		乳タンパクエキス-BG		乳タンパクエキス-SQ		乳エキス	
表示名称	ホエイ	0.28%	ホエイ	1.09%	乳タンパクエキス	0.28%	乳タンパクエキス	1.09%	乳エキス	0.50%
	BG	49.86%	スクワラン	98.91%	BG	49.86%	スクワラン	98.91%	BG	49.75%
	水	49.86%			水	49.86%			水	49.75%
INCI名	Whey		Whey		Milk Protein Extract		Milk Protein Extract		Milk Extract	
	Butylene Glycol		Squalane		Butylene Glycol		Squalane		Butylene Glycol	
	Water				Water				Water	

* 組成分析例ですので実際の製品分析値を保証するものではありません。

用途提案

- ◎ 基礎化粧品原料 として

製造工程



期待される機能性

- ◎ 保湿 など(慣習)
- ◎ 北海道のイメージ付け

配合目安量

- ◎ 0.1%-1%程度

その他

入目	1kg
使用期限	2年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ
株式会社 **北国生活社**

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp

■ 理想のチーズ作りを目指す「のぼりべつ酪農館」



廃校を利用した「のぼりべつ酪農館」



のぼりべつ酪農館の牛乳は、登別・室蘭地区の酪農家が生産したこだわりのもの

のぼりべつ酪農館は、おいしい牛乳、おいしいチーズを作るために、牛の飼料を栽培する土作りからこだわっています。株主はすべて地元(登別・室蘭地区)の酪農家で、理想を同じくする酪農家による企業です。だからこそできる、こだわりの牛乳、ホエイ生産です。

■ 登別・室蘭地区の酪農のこだわりのポイント

	のぼりべつ酪農館	他の地域
配合飼料	多くて5kg/日	約30kg/日
牧草刈り取り時期	短いうちに刈る	長く育ててから刈る
牧草の種類	イネ科:数種類 マメ科:数種類	イネ科:1種くらい マメ科:1-2種くらい
牧草の発酵	ヘイレージ(なるべく発酵させない)	サイレージ(発酵させる)
乳量比	1/2	1

たい肥や液肥による畑づくりを行うこと、なるべく配合飼料を与えずに牛の本来の食べ物である草を与えること、(第一胃の共生菌が)分解できるとはいえ牛に負担がかかる食物繊維を少なくするため短いうちに牧草を刈ること、様々な栄養素を与えるために牧草の種類を増やすこと、牧草本来の栄養価が変わってしまうためなるべく発酵させないヘイレージを与えることなど、こだわりのポイントは沢山あります。

しかし、乳量は他地域の2分の1です。効率が悪くても、地域の酪農家がおいしい牛乳をつくる、おいしいチーズを作るという明確な目標を共有しているからこそ、徹底することができるのです。登別・室蘭地区は、他の地域のように大規模ではないからこそ、良い牛乳・ホエイの生産ができるのかもしれませんが。チーズ作りも、熱によるたんぱく質の変性を防ぎ、おいしいチーズを作るために国の規制ギリギリの温度で殺菌しています。

代表の三浦学氏は、フランスのチーズ製造に関する国家資格であるENSAIAグランゼコールINPLインスティテュート・ポリテクニク・ドゥ・ロレーヌ・フランスという資格を有しています。彼の理想を具現化するのが、土づくり・牧草づくり・牛の飼育・牛乳生産・チーズ製造と、すべての製造工程で、効率は悪いけれどおいしくて良いものを作る「のぼりべつ酪農館」です。

お問い合わせ