



SHIZUOKA JAPAN



History

当社は昭和8年（1933年）9月、静岡県三島市に日清煉乳株式会社として設立されました。

当時の伊豆、丹那地方の酪農地帯を基盤にし、乳製品加工工場として一般消費者向け煉粉乳を生産してきましたが、国内酪農農業の近代化、国際化という時代環境変化のもと、業務用の煉乳、クリーム、濃縮乳等に特化しました。

平成5年（1993年）に諸設備を更新し、現在地に工場新設移転、更に平成14年（2002年）5月「株式会社日清煉乳」として新たにスタートしました。



Food Safety

安全・安心のための取り組み



わたしたちは乳製品の製造・販売を担う企業として『食の安全・安心』を最重要課題と考え、全社一丸となって継続的改善に取り組んでいます。また、持続可能な社会づくりのため、環境に配慮した企業活動を推進してまいります。

FSSC22000

食品安全管理の国際規格認証を取得



FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000)

とは、CGF (The Consumer Goods Forum) という国際的な食品・消費財関連企業の組織（世界70ヶ国、約650社）で運営される国際食品安全イニシアチブ、GFSI (Global Food Safety Initiative) により食品安全の認証スキームの一つとして承認された国際規格です。

Product 日清煉乳の製品

当社では業務用煉乳(れん乳)を中心に、高い品質の原料乳製品を製造販売しております。

●加糖煉乳

百年以上の歴史を有する乳の保存食品です。

新鮮な生乳をそのまま使用した本品は、濃厚な甘みと豊かなコクを持つ乳製品です。

●生クリーム

牛乳から絞りだされたクリームの新鮮さを損なわないように、
過大な加熱殺菌を施さないで充填された風味豊かな生クリームです。

●濃縮乳

生乳を真空濃縮機で3倍に濃くした乳製品です。

当社独自の加熱殺菌技術(特許第4831747号)により、初めて3倍濃縮乳の
超高温短時間加熱殺菌処理に成功し、冷蔵保存の長期化(2ヶ月)を実現しました。



< 加糖煉乳 >



< 濃縮乳 >



製品ページ <https://nissin-rennyu.co.jp/product/>

Development PB・OEM 製品の開発、受託製造

お客さまや時代のニーズに合わせた乳資源の活用について、日々向上を目指しています。

おいしさ、健康、フレッシュネスなど、さまざまなプラス要素を追い求めていきます。

PB・OEM 事業では、お客さまの作りたい製品・作ってみたい製品イメージを通して、

様々な乳製品の開発に取り組みカタチにしていきます。

18L缶、スクイーズボトル、小袋など容量や荷姿もご希望に合わせて対応が可能です。

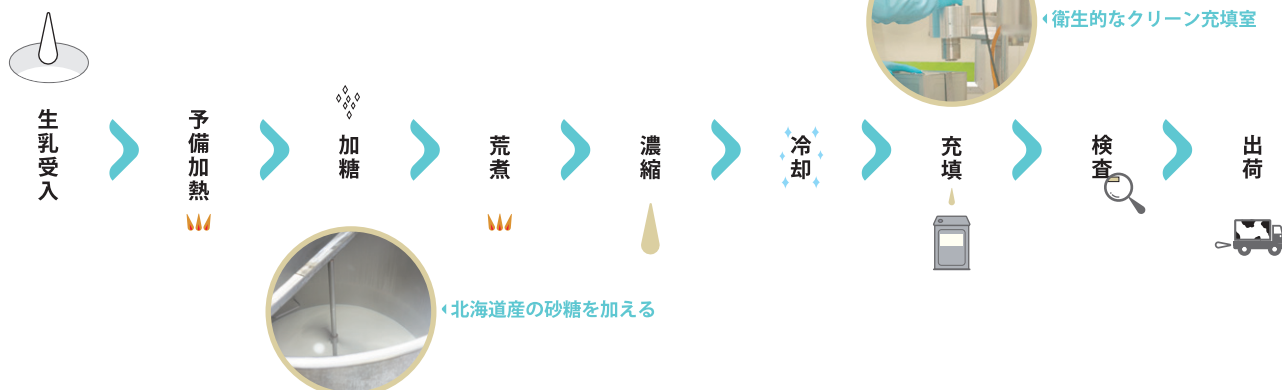
まずはお気軽にご相談ください。



Process 製造工程・設備紹介

清潔で機能的な生産システムから、安全・安心・高品質な乳製品が造られます。

加糖煉乳の製造工程（生乳受入から出荷まで）



常に新たな取り組みを続けてまいります

Something New

Information お問い合わせ先

株式会社日清煉乳

〒419-0125 静岡県田方郡函南町肥田 483-1

Tel.055-979-7100（代表）

お問合せ受付時間 9:00～16:00（土・日・祝除く）

Fax.055-979-7102

Website: <https://nissin-rennyu.co.jp>

