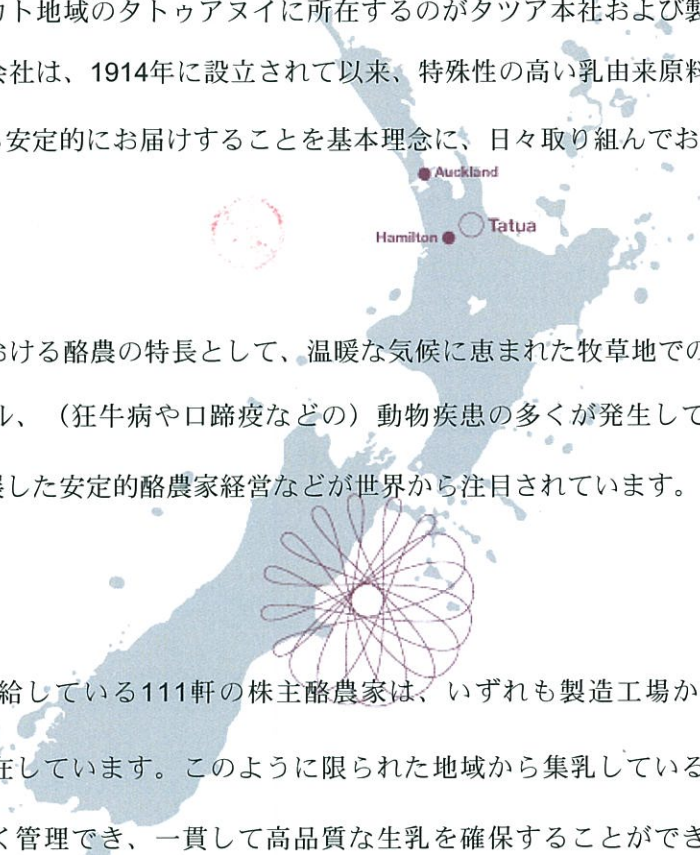




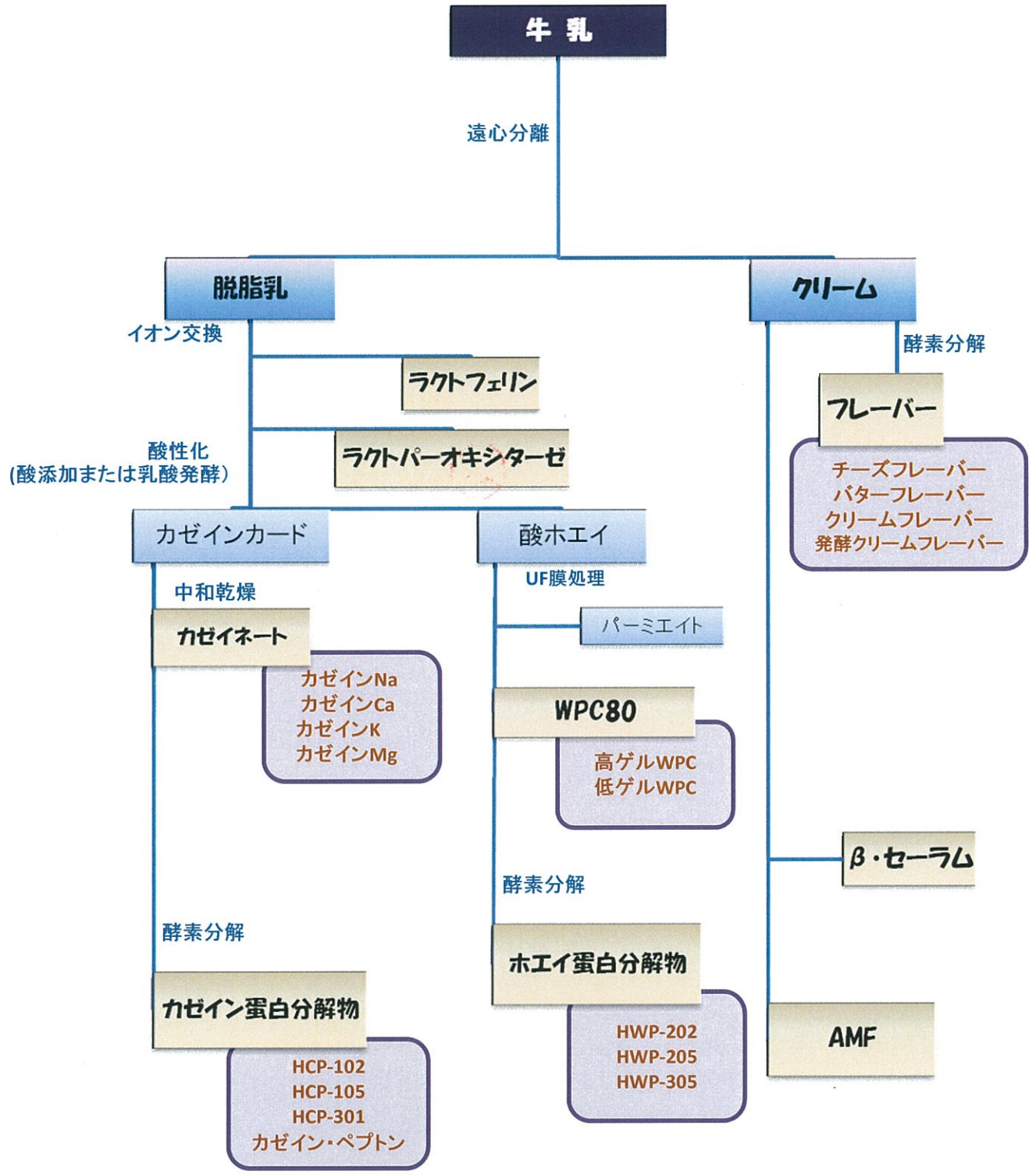
ニュージーランド最大の都市オークランドから南東に130 km、ニュージーランドで最も豊かな酪農の中心地、ワイカト地域のタトゥアヌイに所在するのがタツア本社および製造施設です。タツア協同酪農株式会社は、1914年に設立されて以来、特殊性の高い乳由来原料について、高い品質を維持しながら安定的にお届けすることを基本理念に、日々取り組んでおります。



ニュージーランドにおける酪農の特長として、温暖な気候に恵まれた牧草地での放牧、季節に合わせた搾乳サイクル、（狂牛病や口蹄疫などの）動物疾患の多くが発生していないこと、酪農協同組合から発展した安定的酪農家経営などが世界から注目されています。

タツア社に牛乳を供給している111軒の株主酪農家は、いずれも製造工場から半径12キロメートルの範囲に所在しています。このように限られた地域から集乳していることにより、生乳の品質を注意深く管理でき、一貫して高品質な生乳を確保することができております。タツア社では、毎年約1億9,000万リットルの生乳が処理されています。この生乳を原料として広範な乳由来原料（カゼイネート、ホエイたんぱく、乳ペプチド、ラクトフェリン、AMF）、各種フレーバーおよび消費者製品／フードサービス製品を製造しており、そのうち90%が世界各地に輸出されています。

タツア社の主要製品



タツアジャパン 主要取り扱い製品

Specialty Nutritionals

* 乳タンパク加水分解物(ペプチド)

カゼイン由来、ホエイ由来
ともに取り扱っております。
幅広い分解度の製品を
取り扱っております。

* グリコマクロペプチド

* ラクトフェリン

* ベータセーラムパウダー

* ペプトン

カゼイン由来、大豆由来
ともに取り扱っております。

Ingredients

* カゼイネート類

カゼインナトリウム
カゼインカルシウム
カゼインカリウム
カゼインマグネシウム

* WPC 80

ハイゲル、ローゲルタイプ
ともに取り扱っております。

* Flavour(食品)

バター、チーズ、
クリームの風味強化剤。
ペーストとパウダーの
取り扱いがございます。

各製品の詳細につきましては
info@tatua.co.jp (営業部)へお問い合わせ下さい。

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-17-8 KDX浜町ビル10F
タツア・ジャパン株式会社
TEL (03) 5651-1611 FAX (03) 3667-5001