



Thinking outside the barn

MCTデイズ（MCT Dairies Inc.）は、お客様が市場で差別化を図るための包括的なソリューションを提供します。当社は、グローバルな乳業界の多様なセグメントにわたる専門知識を生かし、製品供給管理、リスク管理、製品開発、市場開発、規制コンプライアンス、物流などの幅広いサービスを提供しています。

業界における長年の経験を備えた優れたチームが、製造から最終市場まで、乳製品と原材料に関するお客様のニーズを特定し、それに対応します。製菓、製パン、ヘルス&ウェルネス、スポーツ栄養、乳幼児製品、外食産業、小売といったニーズを問わず、当社は乳製品調達におけるお客様のパートナーとして尽力します。

チーズ、バター脂肪製品、液体、ミルクプロテインおよびホエイプロテイン、粉乳、機能性原料などを幅広く取り扱っていることから、どのような乳製品のニーズにも対応でき、お客様の現在および将来のプロジェクトの成功を支えます。

バター／乳脂肪

- 有塩 / 無塩バター
- 乳酸および発酵バター
- 多層ペストリー用高脂肪バター
- 放牧酪農牛およびオーガニックのバター
- 層状バターシート
- 無水乳脂肪（AMF）
- 澄ましバター



チーズ

- イタリア式ハードタイプ
例：パルミジャーノおよびアジアーゴ
- セミソフトおよびセミハード
例：チェダー、コルビー、モントレージャック、エダム、ゴーダ
- フレッシュチーズ
例：モッツアレラ、クリームチーズ、マスカルポーネ
- 熟成チーズ
- 米国産チーズ
- プロセスチーズおよびイミテーション
- さまざまな形態：
例：かたまり、スライス、シュレッド、ダイス、ブロック

乳製品パウダー

- クリームチーズのパウダー、脱脂粉乳
- パウダー / NFDM
- 全粉乳、バターミルクパウダー
- スイートホエイ
- パーミエイトおよびラクトース
- カゼイン酸ナトリウム
- 特注ブレンド製品
例：高脂肪および製パン用ブレンド



Thinking outside the barn

液体乳製品

加糖エバミルク
コンデンスミルク
脂肪分35%クリーム

プロテイン

濃縮ミルクプロテインおよび分離ホエイ
濃縮プロジェクトおよび分離ミセルカゼイン
天然ホエイプロテイン
インスタントおよび凝集
オーガニック製品

機能性原料

ガラクトオリゴ糖
ラクトフェリン
コロストラム（初乳）
オメガ3脂肪酸（DHA、EPA、ALA）
中鎖脂肪酸トリグリセリド（油およびパウダー）

ココアおよび製菓用パウダー

天然ココアパウダー
アルカリ化ダッチプロセスココアパウダー
着香粉乳
アイスクリームパウダー



Photo courtesy of Wisconsin Milk Marketing Board 2012

MCT Dairies Inc.
97 Main st.
Chatham, New Jersey 07928
USA

Greg@mctdairies.com

