

# Media release

2021年4月5日

## フォンテラ X コープ九州 第三弾

### 「バターリッチクロワッサン」コープ九州カタログ販売にて4月5日より新登場

ニュージーランド産「グラスフェッドシートバター」で香り豊かなサクサク食感のクロワッサンを実現

ニュージーランド乳業最大手フォンテラの日本法人であるフォンテラジャパン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：斎藤 康博)は、生活協同組合連合会コープ九州事業連合のカタログ販売で販売される「バターリッチクロワッサン」に、フォンテラのブランド「Anchor™ Food Professionals」のグラスフェッドシートバターが採用されることをお知らせいたします。

「バターリッチクロワッサン」は宮崎を除く九州と沖縄での販売で、受注開始は4月5日、配送（お届け）は4月12日となります。



今回の「バターリッチクロワッサン」発売は、2020年8月に発売された「バターリッチメロンパン」、また2021年3月に取り扱いが開始されたAnchor™の家庭用バターに続き、コープ九州とフォンテラジャパンのグラスフェッドバターに関する取り組みの第三弾となります。

「食品の安全・安心」と「持続可能な生産と消費」を基本に、九州の酪農業の持続的発展をめざし活動されているコープ九州と、農場から消費者に届くまで一貫した持続可能な酪農への取り組みを徹底しているフォンテラの、サステナブルな酪農である放牧酪農への思いが一つになった取り組みです。

#### 〈製品概要〉

製品名：バターリッチクロワッサン  
価格：483円  
内容量：3個  
保存温度：冷凍  
製造：(株)永田パン(熊本市)  
2021年4月5日 受注開始  
2021年4月12日 配送（お届け）



コープ九州とフォンテラジャパンの取り組みの背景に関してはこちら

[ニュージーランド産グラスフェッドバター コープ九州のカタログ販売にて3月15日より取り扱い開始 | フォンテラ ジャパン株式会社 \(digitalpr.jp\)](#)

### 【グラスフェッドシートバターとは】

シートバターはバターをシート状に伸ばしたもので、クロワッサンやデニッシュの生地に織り込むことで独特の食感を出すことが出来ると言われています。サクサクとした触感にハニカム構造のような幾重にも重なる層、バターの豊潤な香りが特徴と言われるクロワッサンに欠かせません。

フォンテラのシートバターは「グラスフェッドシートバター」。フォンテラの他の製品と同様に、グラスフェッドミルクから作られています。硬すぎず柔らかすぎず、またその程よい厚さのため伸ばしやすく、厨房での作業効率が上がると言われています。



### 【グラスフェッドバターとは】

放牧酪農で育てられた牛からとれる生乳（グラスフェッドミルク）は、一般的に穀物飼料で生育した乳牛からとれる生乳に比べより多くの共役リノール酸（CLA）やβ-カロテン、ビタミン D が含まれていると言われています。フォンテラの契約酪農家が育てる乳牛は約 97%<sup>\*1</sup>の時間を牧草地上で過ごし、ストレスフリーな環境で良質な牧草を食べて育ちます。成長ホルモンの使用も一切ありません。このようなグラスフェッドミルクを使って作られたバターが、グラスフェッドバターです。（季節的要因により補助的飼料を与える場合があります。）

### 【グラスフェッドとは】

#### ニュージーランドではサステナブルな「放牧酪農」が主流です

— 土、草、牛の循環サイクル —

酪農といえば、牛たちが緑の牧草地でのんびりと草を食む姿をイメージする方が多いかと思えます。牛たちは牧草地を移動し草を食べ、糞尿は土の中の微生物や虫が分解し土に還っていきます。

そんな循環型の「放牧酪農」がニュージーランドのほとんどの農場で行われています。

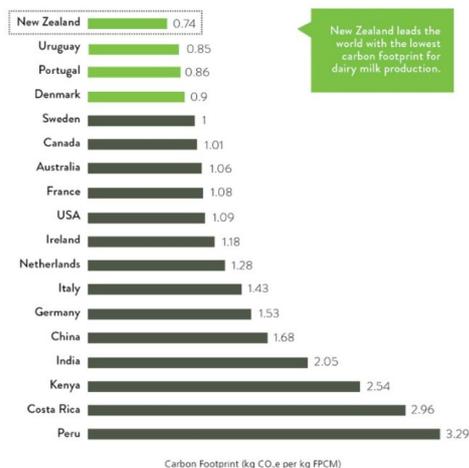


冬の寒さや夏の暑さが厳しいところでは一年を通して放牧することは難しい場合もありますが、ニュージーランドは放牧酪農を行うことができる温暖な気候に恵まれた数少ない国の一つです。また、ニュージーランドの肥沃な大地や十分な日照時間、降水量のおかげで、他の国に比べて少ない肥料で良質な牧草を育てることができます。穀物飼料を輸入し酪農業を行う国に比べると少ないカーボンフットプリントでの酪農が可能です。

主要生乳生産国 18 か国を対象にした調査によると、ニュージーランドの酪農場での温室効果ガス（GHG）排出量が一番少ないという調査結果が出ています<sup>\*2</sup>

ニュージーランドには気候や放牧主体の酪農システムといった自然の優位性がありますが、生産性と効率性を可能な限り高めることは、酪農家の懸命な努力によるところが大きいです。ニュージーランドの酪農家は、少ない資源からより多くのものを生産するために精度を高めた放牧酪農を行っており、その結果、過去 25 年ほどの間に農場における生物由来の GHG 排出量を約 20%削減しました<sup>\*3</sup>。

### Carbon footprint of milk production



※「グラスフェッド」の定義には国際的な統一規格はありません。このため、フォンテラは独自の基準「The Fonterra Grass and Pasture Fed Standard」を設け、グラスフェッドの水準を管理しています。この基準は第三者機関（AsureQuality）に承認を受けています。（AsureQuality はニュージーランド政府が保有する、独立の適合性評価機関です。）

\*1 搾乳時間及び搾乳場への移動時間を除いた時間を母数とし、そのうち牧草地で過ごす割合を指します。過去3シーズン（2016-19）の平均値です。

\*2 Dairy NZ [New research shows New Zealand dairy farmers have the world's lowest carbon footprint – at half the emissions of other international producers.](#)

\*3 [Fonterra Sustainability Report 2020 P.45](#)

## 【Anchor™ Food Professionals とは】

外食産業向けに高品質でお客様の目的に合った製品やソリューションを 50 以上で提供しているブランド。世界中のベーカリーやキッチンから得た知見を活用し、それぞれのビジネスニーズに適応する製品を開発しています。



乳原料製品だけでなくサービスの提供もしており、お客様と新しいアイデアやビジネスの方法を共有しています。また、お客様と協力しお客様の商品の改善や生産性の向上、利益の増加、食品廃棄物の削減、おいしさの向上につながるソリューションの開発などの事業拡大にも取り組んでいます。

## 【フォンテラとは】

フォンテラはニュージーランドを本拠地とする約 10,000 戸の酪農家による協同組合で、世界各国に約 20,000 名の従業員がいます。ニュージーランドの生乳の約 85%を収集し、29 の国内製造拠点を通して 130 カ国以上の国々に乳製品を輸出する世界最大規模の乳製品輸出企業です。

フォンテラジャパン株式会社はフォンテラの日本法人で、年間約 13 万トンの乳製品を取り扱っています。

## 【本リリースに関する問い合わせ】

フォンテラジャパン株式会社

担当：佐藤

TEL: 03-6737-1800