

Media release

ニュージーランド産グラスフェッドバターを使った製品開発コンクール
「フォンテラグランプリ 2020」 ギフト菓子部門フォンテラ賞受賞作品が一般発売開始！

東京エ디션虎ノ門（塚本 大暉氏）「Baton de beurre」

5月18日より新発売！

ニュージーランド(NZ)乳業最大手フォンテラ酪農協同組合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、ニュージーランド産グラスフェッドバターを使った製菓・製パン製品開発コンクール「フォンテラグランプリ 2020」を昨年5月に実施いたしました。

ギフト菓子部門でフォンテラ賞を受賞した東京エ디션虎ノ門 塚本 大暉氏*の「Baton de beurre（バトンドブル）」が、5月18日より東京エ디션虎ノ門 Lobby Bar で一般発売される運びとなりました。

*フォンテラグランプリ 2020 受賞時はハイアットリージェンシー東京所属



Baton de beurre（コンクール受賞作品）

商品特長：

8層で構成されたミルフィーユの様な、バターサンドの様な、片手で軽く食べることでできるチョコレートバーです。

バタークリームとキャラメルでサブレを挟むことでミルフィーユのような食感となり、薄いながらもしっかりとバターを味わうことができ、鼻からささやかに抜ける柚子の香りがアクセントになっています。

味をイメージしやすいように、バターの原点である牛の柄と柚子の黄色を組み合わせたデザインに仕立てました。



Baton De Beurre

1,500円（消費税・サービス料込み）/2本



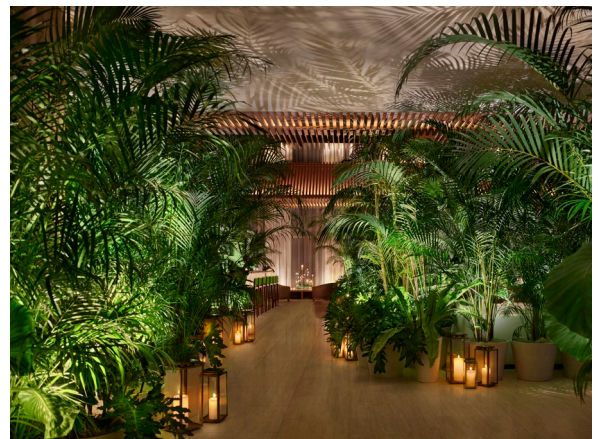
塚本 大暉氏

（東京エディション虎ノ門）

グラスフェッドバターの香りを最大限に活かしました

ニュージーランドのグラスフェッドバターは、焼き菓子に適した濃厚かつ芳醇な香りが漂うバターだと感じました。

バタークリームには極力不要なものは入れずに仕立て、サブレを2種類使うことにより焼成されたバターの香りとコクを楽しんでいただける様に意識し、作成しました。



【店舗情報】

東京エディション虎ノ門

住所：〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-1-1

販売場所：31階 Lobby Bar（イトイン限定）

電話番号：03-5422-1600（ホテル代表）

営業時間：【日曜～木曜】 7:30 - 23:00（LOフード 22:00 ドリンク 22:30）

【金、土、祝前日】 7:30 - 23:30（LOフード 22:30 ドリンク 23:00）

HP：<https://lobbybar.toranomonedition.com/>

同社 SNS

Facebook：<https://www.facebook.com/toranomonedition/>

Instagram：<https://www.instagram.com/toranomonedition/>

▼フォンテラグランプリ2020 実施風景が動画で視聴できます。

（アドレス）<https://www.youtube.com/watch?v=jnzpalNfQpA>

【サステナブルなグラスフェッドバター】

ニュージーランドは温暖湿潤な気候に恵まれ、放牧酪農というサステナブルな酪農方式ができる数少ない国の1つです。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る、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。

また、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るため、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。^{*1}

フォンテラでは、経営戦略の3つの柱の一つに「Healthy Environment（健全な環境）」を掲げ、農場から消費者に届くまで一貫したサステナブル（持続可能）な酪農への取り組みを徹底しています。フォンテラのニュージーランド産グラスフェッドバターは、このようなサステナブルな酪農から作られています。

*1 Dairy NZ New research shows New Zealand dairy farmers have the world's lowest carbon footprint – at half the emissions of other international producers.

【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%^{*2}の時間を牧草地で過ごし、ストレスフリーな環境で良質な牧草を食べて育ちます。^{*3} 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。）

*2 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（2016-2019）の平均値です。

*3 季節的要因により補助的飼料を与える場合があります。

【フォンテラ(Fonterra)とは】

フォンテラは世界で5本の指に入る乳業メーカーであると共に、ニュージーランド最大の企業であり、世界最大の乳製品輸出企業でもあります。ニュージーランド国内においては、約10,000戸の酪農家が株主となっている酪農協同組合です。全世界の従業員数は約20,000名、売上高は日本円換算で約1.4兆円(2019/2020会計年度)です。また、フォンテラはニュージーランドの生乳の80%以上を収集し、世界130カ国以上に乳製品を輸出しており、ニュージーランドの輸出総額の約25%を占めています。

フォンテラ ジャパン株式会社はフォンテラ酪農協同組合の日本法人で、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: 横井 TEL: 03-6737-1800 (代表)