

2022年9月28日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



株式会社弘乳舎の弘乳舎ポンドバターが

「ひたすら試してランキング」で1位を獲得！！

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社弘乳舎（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：齊藤隆光）が製造・販売している「弘乳舎ポンドバター」が、2022年9月24日（土）にサタデープラスの人気コーナーである「ひたすら試してランキング」で1位獲得しました。

1位に選ばれた【弘乳舎ポンドバター】のご紹介

海外や北海道のバターと比較し「白い色」が特長で、しつこさがなく、スツキリとした味わいが評判。素材の味を上品に引出してくれます。お菓子の原料として非常に合うので、老舗の洋菓子、和菓子店で長年使っていただいております。

また、熊本市のふるさと納税返礼品（楽天、ふるさとチョイス）にも採用され、多くの方に愛されております。

販売方法：ECサイト(<https://konyusha.com/>)からご購入いただけます。

※現在はECサイトのみでの販売となります。

【ご注意】

現在、大好評かつ製造できる量も限られるため、自社EC、ふるさと納税共に数量制限を設けさせております。大変ご迷惑おかけしますが、何とぞご了承下さいますようお願い致します。



画像はイメージです。

■弘乳舎バターを使用したおすすめの商品

商品名：九州そだち阿蘇山麓塩バターどら

販売方法：E Cサイト(<https://konyusha.com/>)からご購入いただけます。

※現在はE Cサイトのみでの販売となります。



※画像はイメージです。

■「九州そだち阿蘇山麓塩バターどら」の魅力

「1位を獲得した弘乳舎の自家製バターと北海道産の小豆あんを贅沢に挟み込んだどら焼きです。白く塩味のあるバターが小豆の甘みを引き立てます。しっとりした生地とも相性がピッタリで、今までにはないマイルドな味わいが魅力。贅沢な一品です。



※画像はイメージです。

■「弘乳舎」の魅力

創業明治16年（1883年）に牧場経営からスタートし、「牛乳を弘く社会に普及する天下国家への奉仕」という理念から弘乳舎という名前になりました。現在も日本、九州の酪農業に貢献すべく余乳が無駄にならないように乳加工（バターや脱脂粉乳の製造）を行っております。

また、弘乳舎は以下の3つを強みとしております。

1. 生乳を使用できるアイスメーカー（通常は牛乳、殺菌乳が多い）
2. 自社加工の乳原料を使用できる。
3. バター、脱脂粉乳だけでなく、クリーム、脱脂濃縮乳を使用できる

といった乳原料にこだわったアイス製品をおこなっております。「九州そだち」というブランドでは、九州産乳のおいしさを存分に味わっていただけるプレミアムアイスとして、店頭やギフトでご好評いただいております。

弘乳舎製品につきましては、九州の量販店、自社通販での購入になります。

■弘乳舎バターを使用したお菓子「弘乳舎 TOKYO」

グループ会社のセルフイユが弘乳舎の乳原料を使用した菓子店「弘乳舎 TOKYO」を有楽町イトシア B1Fにて運営しております。

弘乳舎バターの美味しさが楽しめる焼菓子や生菓子などを販売しております。

URL : <https://shopping.geocities.jp/kounyusha-tokyo/#>

■株式会社弘乳舎について

本社所在地：熊本県熊本市北区高平3丁目43番2号

代表取締役社長：齊藤隆光

事業内容：乳製品等の製造販売、小麦粉調整品等の販売

TEL：096-344-7211

URL：<https://konyusha.co.jp/>

■株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等

URL：<https://j-fla.com>

グループ総店舗数：461 店舗（2022年6月30日現在）

【取材に関するお問い合わせ先】

株式会社 JFLA ホールディングス 広報・IR・CSR室

TEL：03-6311-8892 FAX：03-6311-8899

MAIL：iwama.takahiro@j-fla.com URL：<https://j-fla.com/>