

2024年1月30日

# Media release

## フォンテラグランプリ最優秀賞作品「コンラッド・レーズンサンド」が期間限定販売

### コンラッド東京から、今年は新作「コーヒーレーズンサンド」も登場！

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：國本 竜生）は、同社が主催した製菓・製パン製品開発コンクール「フォンテラグランプリ 2019」焼き菓子部門の最優秀賞受賞作品でニュージーランド産 Anchor(アンカー)グラスフェッドバターを使用したコンラッド東京の人気商品「コンラッド・レーズンサンド」が、今年は新作「コーヒーレーズンサンド」もラインナップに加え、2月1日より期間限定で販売される旨をお知らせ致します。



（左：毎年人気の「コンラッド・レーズンサンド」、右：今回新作の「コーヒーレーズンサンド」）

コンラッド東京では、フォンテラジャパンが主催する製菓・製パン製品開発コンクール「フォンテラグランプリ 2019」焼き菓子部門の最優秀賞受賞作品でニュージーランド産 Anchor(アンカー)グラスフェッドバターの特徴を活かした「コンラッド・レーズンサンド」が2020年より毎年期間限定販売されており、大人気のスイーツとなっています。今回はそれに加えて、新作の「コーヒーレーズンサンド」も販売されます。

本作品の製作者であるコンラッド東京の魚住美恵子(うおずみみえこ)シェフは、昨年1月のニュージーランド研修旅行にて現地を訪れ、グラスフェッドの広々とした放牧酪農場を訪問し、バター製造工場も見学されました。グラスフェッドミルクが乳製品に形を変えていく工程もご覧になり、出来立てのバターも味わって頂きました。その他にも様々な場所を訪れ、ニュージーランドの食文化にも触れて頂きました。そのニュージーランド研修で得た多くのインスピレーションを活かし、今回新たに「コーヒーレーズンサンド」を開発されたそうです。また、昨年7月に当社が実施した「グラスフェッドセミナー」にも登壇いただき、ニュージーランドを実際に訪れて得た発見や学びなどに加えて、ご自身のパティシエとしてのご経験や知見などを踏まえ、ニュージーランドのグラス

フェッド乳製品が持つ価値やこれからの可能性などについてお話をしました。

(参考リンク : <https://digitalpr.jp/r/73114>)

以前より大人気の「コンラッド・レーズンサンド」に加え、新たに「コーヒーレーズンサンド」も登場したコンラッド東京のバレンタイン・ホワイトデー期間限定スイーツ。ニュージーランド産グラスフェッドバター豊かな風味やそのストーリーが詰め込まれたこの逸品を、逃すことなくぜひご賞味ください。

#### ■商品詳細 (コンラッド東京 HP より抜粋)

商品紹介リンク (コンラッド東京 HP) :

<https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/sweets>

#### 【2月限定「コーヒーレーズンサンド」】 (6個入り / 3,600円)

販売期間 : 2024年2月1日(木) ~ 2月29日(木)

コーヒーバタークリームとジャマイカ産のダークラム酒に漬けたレーズンをたっぷり挟んだサブレをミルクチョコレートでコーティングした、初登場のレーズンサンドです。センターに塩キャラメルソースをしおばせました。コーヒークリームのほろ苦い口どけの中に、ラムレーズンの深くフレッシュな香りキャラメルのアクセントが広がる、大人の味わいを堪能いただける一品です。(※賞味期限 : 6日)

#### 【3月限定「コンラッド・レーズンサンド」】 (6個入り / 3,600円)

販売期間 : 2024年3月1日(金) ~ 3月31日(日)

「フォンテラグランプリ 2019」受賞作品。2020年の登場後リピーターも多い「コンラッド・レーズンサンド」は、とろりとしたオレンジキャラメルソースや、ホワイトチョコレート入りのバタークリーム、繊細な香りのゴールデンレーズンを、オレンジの皮やシナモンスティックとともにラム酒に漬け、サクサクのサブレに挟みました。(※賞味期限 : 6日)

#### ■コンセプト (コンラッド東京 HP より抜粋)

2020年の販売開始より毎年好評の「コンラッド・レーズンサンド」に加え、今年はコーヒークリームと塩キャラメルソースを挟んだサブレにチョコレートコーティングを施した新作「コーヒーレーズンサンド」が登場。2月のバレンタインシーズンにはチョコレートブラウンの「コーヒーレーズンサンド」を、3月のホワイトデー期間には白の「コンラッド・レーズンサンド」を、2種類入れ替わりでお楽しみいただけます。サクサクのサブレには北海道産石臼挽きの全粒粉を、バタークリームには健康とサステナブルの観点からも注目されているニュージーランド産グラスフェッドバターを使用し、リッチな味わいながら軽やかでヘルシーなバターサンドに仕上げました。製菓・製パン製品開発コンクール「フォンテラグランプリ 2019」で、焼き菓子部門最優秀賞を受賞したパストリーシェフの魚住美恵子(うおずみみえこ)がお届けする2種類のレーズンサンドは、「食べて健康に、さらに美味しい」ことをコンセプトに作られ、年齢や性別を問わず、大切な人へのギフトにもぴったりです。

#### 【「グラスフェッド」について】

グラスフェッドとは、「牧草を食べて育つ」ことを意味します。温暖な気候や肥沃な土壌などの自然環境に恵まれたニュージーランドは、通年の放牧酪農を行うことができる数少ない国の一つです。広々とした緑一面の酪農場で放牧される乳牛たちは、の

びのびと歩き回り自由に牧草を食べて育ちます\*<sup>1</sup>。これらの乳牛が生み出すミルクはグラスフェッドミルクと呼ばれ、穀物飼料主体で育成した乳牛から取れるミルクに比べてより多くの共役リノール酸（CLA）やβ-カロテン、ビタミンDが含まれると一般的に言われています。グラスフェッドバターは濃い黄金色が象徴的ですが、これはβ-カロテンを多く含むことによるものです。

ニュージーランドの放牧酪農は環境負荷が低く、実際に、同国の酪農場における温室効果ガス（GHG）排出量は世界で最も低いという調査結果も出ています\*<sup>2</sup>。これは乳牛の糞尿が土壌に返り牧草の栄養になるといった自然のサイクルのほか、肥料や飼料の使用が少なくそれらの生育や輸送などに係る温室効果ガスが抑えられることや、酪農場でのエネルギー使用が少ないといった、自然型の酪農形態であることが大きな要因となっています。また、乳牛はほとんどの時間をストレスの少ない環境でのびのびと自由に生活しており\*<sup>3</sup>、アニマルウェルフェア（動物福祉）の面でも高い水準を保っています。

サステナビリティが世界的に重要度を増している昨今、このような自然型のサステナブルな放牧酪農から生まれるニュージーランド産グラスフェッド乳製品の価値がより注目されており、フォンテラの大きな強みになっています。

\*<sup>1</sup> フォンテラの契約酪農場における牧草飼料率は平均約96%（消費重量ベース）。季節要因により一部補助飼料を与えることがあります。

\*<sup>2</sup> Dairy NZ : [Greenhouse gases on farm - DairyNZ](#)

\*<sup>3</sup> フォンテラの契約酪農場における、乳牛が牧草地上で過ごす割合を示す放牧率は平均約97%（搾乳時間を除く）であり、世界トップクラスの水準です。

## 【「Anchor(アンカー)」について】



### Anchor（アンカー）

Anchor は 130 年以上の歴史を持つ、フォンテラのグローバルブランドの一つです。世界 80 개국以上で 160 以上の製品が販売されており、酪農大国ニュージーランドの代表的な乳製品ブランドとして知られています。



### Anchor FP（アンカーFP）

アンカーFP はフードサービス（外食産業）向けのブランドです。世界 50 개국以上で、フードサービスのプロフェッショナル向けに、目的に応じた高品質な乳製品を提供しています。

## 【「フォンテラ」について】



フォンテラはニュージーランドを本拠地とする約 8,500 戸の酪農家による協同組合です。世界各国に約 20,000 名の従業員を擁し、ニュージーランド国内における集乳シェアは約 80%にのぼります。世界 130 以上の国々にチーズ・バター・粉乳・乳たんぱくなど幅広い乳製品を輸出する、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 12 万トンの乳製品を取り扱っています。

## フォンテラジャパン株式会社

- 設立： 1982 年 4 月
- 代表者： 代表取締役社長 國本 竜生
- 所在地： 〒108-0075 東京都港区港南 2-16-2 太陽生命品川ビル
- 取扱製品： ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、カゼイン、カゼイネート、ホエイたんぱく、調製食用脂、粉乳調製品、乳糖、その他乳製品

フォンテラグローバル ホームページ : <https://www.fonterra.com/nz/en.html>

フォンテラジャパン ホームページ : <https://www.fonterra.com/jp/ja.html>

フォンテラジャパン Facebook : <https://www.facebook.com/fonterrajapan/>

【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: 松山

TEL: 03-6737-1800