2024 年 10 月 4 日

Media Release

環境大国ニュージーランドの安心・安全な「グラスフェッド」が家庭で手軽に味わえる！
フォンテラとアンズコフーズが、バターとラム・ビーフのミールキットを初コラボで 10 月に新発売！

Anchor(アンカー)バター x アンズコフーズのラム＆ビーフ

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、当社 Anchor(アンカー)ブランドのグラスフェッドバターとニュージーランドの食肉大手アンズコフーズ株式会社が提供するグラスフェッドのラムやビーフを組み合わせた冷凍ミールキットを、2024 年 10 月より関東圏のスーパーマーケット「かましん」の一部店舗や首都圏の一部小売店などで販売いたします。

(ミールキット調理例) 左：Anchor バター x ラム、 右：Anchor バター x ビーフ

サステナブル大国ニュージーランドで育った、世界最高クラスのグラスフェッド製品同士によるコラボ商品。
フォンテラとアンズコフーズは共にサステナビリティに関する取組みに力を入れており、目標を同じくする両企業がタッグを組んで実現。ニュージーランド産「Anchor（アンカー）」ブランドのバターとアンズコフーズの良質なグラスフェッドの赤身肉は相性抜群で、コクがありながらも口溶けのよいさっぱりした後味のグラスフェッドバターが、赤身肉の力強いおいしさを引き立てます。

「美味しい」はもちろんのこと、さらに安心して食べられる製品を日本の皆様へお届けするべく、自宅で簡単に調理できる冷凍ミールキットを開発しました。ご家庭では解凍後にフライパンで加熱調理するだけの簡単調理で完成。スタンドパウチで場所を取らず、冷凍庫にストックしておけるパッケージも魅力です。
日本ではまだあまり知られていない、グラスフェッドバターで焼くステーキの贅沢な風味をぜひ楽しんでください！

■　製品概要

◆グラスフェッドバターで食べる仔羊ランプサイコロステーキ
１パック 164g 入り
（仔羊ランプサイコロステーキ 150g＋ポーションバター7g×２個入り）
価格：オープン価格

◆グラスフェッドバターで食べる牧草牛のサーロインステーキ
１パック 157g 入り
（牧草牛サーロインステーキ 150g＋ポーションバター7g×１個入り）
価格：オープン価格

■　取扱い店舗

「かましん」：５店舗（駒生店・下館店・ゆいの杜店・自治医大店・カルナ駅東店）限定で 10 月５日より販売開始予定
その他、首都圏の小売店などで順次販売予定です。

【グラスフェッド】
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農場で放牧される牛や羊たちは、のびのびと歩き回り自由に牧草を食べて育っています。人の手を極力かけない自然型のニュージーランドの放牧は、温室効果ガス（GHG）排出量が世界的にも低いレベルにあることに加え、牛や羊がのびのびと健康的に生活することができ、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。

【フォンテラのグラスフェッドバター】

フォンテラは、サステナブルなグラスフェッド乳製品を世界に提供する、ニュージーランド最大の乳業会社です。放牧酪農で牧草を食べ育つ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ています。このミルクから作られるグラスフェッドバターは濃い黄金色が象徴的ですが、これは牧草由来のβ-カロテンを多く含むことによるものです。豊かなコクがありながらも口溶けがよくフレッシュな後味が特徴で、熱を加えるとまた違った顔を見せる表情豊かなバターです。環境にも動物にもやさしいニュージーランドの放牧酪農から生まれるこのグラスフェッドバターは、「サステナブルなバター」でもあります。

【アンズコフーズのグラスフェッドラムとビーフ】

アンズコフーズは 2022 年 8 月より、ニュージーランドの理想的な気候と環境の中で環境や動物に配慮した持続可能な牧草飼育（グラスフェッド）により育てられたラムとビーフを「サステナブルラム」「サステナブルビーフ」として打ち出しています。
このサステナブルビーフは、きめの細かさや軟らかさ、赤身肉の強いうま味とコクが特徴のビーフです。酸味や苦みが少ないことでさらにうま味とコクを強く感じることができます。またサステナブルラムは、臭みがなく、ジューシーでやわらかい赤身が特徴です。
（参考 URL：https://www.anzco.co.jp/sustainable/）

■　アンズコフーズとは

アンズコフーズ株式会社の本社はニュージーランドにあり、世界 80 か国以上の国と地域にニュージーランドの羊肉と牛肉、および食肉加工品などを製造販売している大手食肉パッカーの一つです。日本においては、ニュージーランドの羊肉と牛肉が持っている本来の価値を伝えることを使命とし、新しい提案を通して日本の食文化を豊かにしていくことを理念としています。
多くの日本のお客様に美味しく召し上がっていただくために、日々啓蒙や販売活動を行っています。

アンズコフーズ株式会社

代表者：ピーター・ウィリアム・コンリー
設立：1984 年
本社所在地：〒108-0073 東京都目黒区三田一丁目 7 番 13 号
事業内容：ニュージーランド及びオーストラリア産のラム・マトン、ビーフ及び食肉加工品の輸入販売、飲食店の企画及び経営
ホームページ：https://www.anzco.co.jp/
インスタグラム：https://www.instagram.com/anzcofoods_jp/

【「Anchor(アンカー)」について】

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 か国以上で 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。

【「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、数千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の集乳シェアは約 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

Anchor(アンカー) インスタグラム：https://www.instagram.com/anchorjapan/
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