

Media release

2024年10月16日

チーズの祭典「チーズフェスタ 2024」東京・恵比寿で いま注目のサステナブルなグラスフェッドミルクとスペシャルチーズメニューを紹介！

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、2024年11月10日(日)～11日(月)に恵比寿のEBiS 303で開催される「チーズフェスタ 2024」にて、ニュージーランドの酪農とグラスフェッドミルクをテーマとしたプレゼンテーションを実施いたします。



今年のチーズフェスタのテーマは「あなたの推しはどれ？個性豊かなチーズの世界」です。当社は、同イベントにおいて、牧草＝(グラス)を食べて(＝フェッド)育つ乳牛から作られるニュージーランド産のこだわりのチーズをご紹介します。ニュージーランド産の乳製品は、味わいも良く、環境に配慮しながらおいしいものを食べたい方におススメの製品です。さらに、「ニュージーランドのグラスフェッド乳製品とは？」と題したプレゼンテーションを11月10日(日)に実施します。

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、乳牛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。

講演の合間には当社のアンカーFPのクリームチーズを使用した「味噌和え」と「イチゴのモザレラチーズミニピザ」をご試食いただくことができます。日本の調味料である味噌とチーズは同じ発酵食品としてのうまみが生まれ相性もぴったりです。実際のおいしさを体験いただきながらグラスフェッド乳製品への理解を深めていただく貴重な機会となります。

農林水産省が公表した2023年度のチーズ需給表によると、日本国内のチーズ総消費量は2019年に過去最高を記録した35万6千トンより4年連続で減少しており、2023年は31万5千トン（対前年度比6%減）でした。この背景には、チーズ国際相場や円安による価格上昇の影響で、消費者による買い控えが生じたことが一因であると考えられます。近年、業界全体でチーズ需要喚起に取り組んでおり、当社でも取り組みの一例として、SNSを活用してアンカーFPのクリームチーズを使用した、新しい味わい方のレシピを提供しています。今後も日本におけるチーズの消費拡大を目指し、様々な取り組みを進めていきます。

【開催概要】

- イベント名： チーズフェスタ 2024
- 日時： 2024年11月10日（日）11:00～18:00 / 11日（月）10:30～19:00
- 会場： 「EBiS 303」
東京都渋谷区恵比寿 1-20-8 エビスバルビル 3F
- 入場： 無料（事前予約不要）
- 対象： 一般
- 主催： チーズ普及協議会、日本輸入チーズ普及協会
- 後援： 農林水産省、厚生労働省
- 協力： 公益財団法人日本ユニセフ協会/日本酪農科学会/ NPO 法人チーズプロフェッショナル協会/
一般社団法人日本チーズ協会/ 海苔で健康推進委員会/全国餅工業協同組合
- URL： <http://www.cheesefesta.com>

【プレゼンテーション概要】

- **タイトル：** ニュージーランドのグラスフェッド乳製品とは？
- 日付／会場： ① 11月10日（日） 12:00～12:25 /メインステージ
フォンテラジャパン 経営戦略部/ニュージーランド大使館からゲストスピーカー登壇予定
② 11月10日（日） 15:45～16:00 / チーズ紹介コーナー
フォンテラジャパン 経営戦略部
- **詳細：** ニュージーランドのグラスフェッド乳製品の魅力をご紹介します。
 - ・ ニュージーランドの酪農は牧草飼養を主体とした放牧スタイルが特徴。この手法はアニマルウェルフェア、サステナビリティの観点からSDGs（持続可能な開発目標）への貢献に期待されています。
 - ・ プレゼンの合間にグラスフェッドクリームチーズとモザレラチーズを使ったアレンジメニューをご試食頂けます。実際の美味しさを体験いただきながら、サステナブルなニュージーランドのグラスフェッド酪農と乳製品への理解を深めていただけます。

【フォンテラのグラスフェッド乳製品】



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乳製品は環境にも動物にもやさしく、「サステナブルな乳製品」でもあります。

【「Anchor FP (アンカーFP)」について】



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 カ国以上で、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。

【フォンテラとは】



フォンテラはニュージーランドを本拠地とする数千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%にのびます。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 Japan 公式 Instagram アカウント名 : anchorjapan

Anchor Japan 公式 Instagram : <https://www.instagram.com/anchorjapan/>

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： 中原（本イベントに関して） / 切敷（本リリースに関して）

TEL: 03-6737-1800