

2023年6月19日

Media release

【ベーカリー業界関係者必見！】

ニュージーランド産グラスフェッド乳製品を使用したベーカリーセミナー初開催！

フォンテラグランプリ 2019 ブレッド部門入賞者によるオリジナルレシピの実演

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：斎藤 康博）は、ニュージーランド産グラスフェッド乳製品の需要拡大と認知訴求を目的とした製パン業界向けの実演セミナーを7月20日（木）に開催いたします。



（左は今回講師として実演予定の岸氏とフォンテラグランプリ 2019 入賞作品、右は同じく柳川氏と入賞作品）

※写真の作品は本セミナーの実演予定レシピとは異なります

今回のセミナーで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品開発コンクール「フォンテラグランプリ 2019」ブレッド部門の入賞者のお二人を講師にお迎えします。

お二人は今年1月の研修旅行にてニュージーランドを訪れ、グラスフェッドの酪農場を訪問し、バター製造工場も見学頂きました。まさにグラスフェッドミルクが乳製品に加工されるさまをつぶさにご覧頂き、出来立てのバターも味わって頂きました。そんなお二人の講師に、バターはもとよりクリームチーズや他のチーズを使った新たなオリジナルレシピの実演を行って頂きます。ぜひこの機会を逃さず、ニュージーランド産グラスフェッドバターやチーズの製パンにおける特徴や多様性を実際にご覧・実食ください。

また、サステナビリティが世界的に重要度を増している昨今、環境にもやさしい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社会的な意義もご理解いただく機会になれば幸いです。

皆様のご参加をお待ちしております。

■ 対象

製パン製造に携わる全ての技術者や製品開発に携わる方々、育成機関の専属教員の方々、乳製品取扱業者の方々

■ 開催日時

7月20日（木）10時～16時 終了予定

※受付開始は9時30分から

■ 会場

正栄食品工業株式会社 講習会場

東京都台東区秋葉原5番7号

■ 定員

100名

※応募多数の場合は抽選となります。（キャンセルが出た場合は追加抽選を実施予定）

■ 講師

岸 博之（きし ひろゆき）氏

あけぼのパン株式会社

フォンテラグランプリ 2019 ブレッド部門入賞者

柳川 玖哉（やながわ ひさや）氏

Boulangerie Yanagawa オーナーシェフ

フォンテラグランプリ 2019 ブレッド部門入賞者

■ 実演/試食

6～8品を予定しております

■ 受講料

無料

■ 申込方法

下記「お申し込みフォーム」からお申し込みください。

申込締切日後に事務局から郵送で受講証をお送りします。なお、応募多数の場合は厳正な抽選とさせていただきます。

お申し込みフォーム

<https://forms.office.com/r/Uyz74tHAFv>

<セミナーに関するお問い合わせ先>

「ニュージーランドグラスフェッド乳製品ベーカリーセミナー」事務局 フォンテラジャパン株式会社 担当：細川

TEL: 03 (6737) 1800 / E-mail: fj_trading@fonterra.com

■ 申込締切

7月7日（金）

■ その他

参加に伴い、入場時に検温と手指消毒、不織布マスク着用をお願いする場合がございます

■ 主催

フォンテラジャパン株式会社

■ 協賛

正栄食品工業株式会社

■ 関連リンク

フォンテラグランプリ 2019 入賞作品

<https://www.fonterra.com/jp/ja/our-stories/media/fonterra-grand-prix-january-2020.html>

フォンテラグランプリ 2019 動画

<https://youtu.be/ITSSIFLIFRA>

【本セミナーでの取扱製品ブランド】



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 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。



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 か国以上で、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。



KAPITI（カピティ）

KAPITI は 1984 年に設立された家族経営のチーズメーカーが起源で、2 つの部族の土地の分岐点を意味するマオリ語「Kapiti」に由来した、地域の文化や特徴を大切にしたブランドです。KAPITI では多くのチーズにマオリ語の名前を付け、そのアイデンティティと独自性を確立しています。



NZMP（エヌゼットエムピー）

NZMP はフォンテラの乳原料のグローバルブランドで、業界トップクラスの幅広い製品ラインナップを揃えています。NZMP の乳原料は世界 130 か国以上で販売され、世界有数の食品ブランドやニュートリションブランドの原料として使用されています。NZMP は New Zealand Milk Products の略称です。

【「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*¹。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、穀物飼料主体で成育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*²。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*³、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。

*¹ 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。

*² Dairy NZ : [Greenhouse gases on farm - DairyNZ](#)

*³ 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。

【「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9,000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 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： 細川（セミナーに関して） / 松山（本リリースに関して）

TEL: 03-6737-1800