

2023年6月29日

# Media release

## 【ニュージーランドの乳製品が今注目される理由とは？】 フォンテラジャパンが「グラスフェッドセミナー」を7月25日に初開催

### フォンテラグランプリ 2019 入賞者がパネルディスカッションに登壇！

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価値を皆様により良く知って頂く機会として、「グラスフェッドセミナー」を7月25日（火）に初開催いたします。



（左から、今回パネルディスカッションに登壇予定の魚住氏、平松氏、建元氏と各入賞作品）

今回のグラスフェッドセミナーでは、フォンテラが誇る世界トップクラス\*<sup>3</sup>の「グラスフェッド」の特長や、最近実施した消費者認知度調査の結果を紹介するとともに、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」焼き菓子部門入賞者の3名をゲストに迎えたパネルディスカッションが行われます。

この3名は今年1月の研修旅行にてニュージーランドを訪れ、グラスフェッドの放牧酪農場を訪問し、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。実際にニュージーランドを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、これからの可能性についてお話頂きます。

また、サステナビリティが世界的に注目されている今、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価値もご理解いただく機会になれば幸いです。

ぜひこの貴重な機会を逃さないよう、皆様のご参加をお待ちしております。

#### ■ 対象

- 弊社バターをお取り扱い頂いている、もしくはお取り扱いをご検討されている業者の方々
- グラスフェッドやサステナビリティのマーケティングをご検討されているご担当者様

## ■ 開催日時

7月25日（火）15時30分～17時00分（第一部）、17時15分～18時30分（第二部：懇親会）

## ■ プログラム

【第一部】（15時30分～17時00分）

- ① フォンテラの世界トップクラス\*<sup>3</sup>の『グラスフェッド』について
- ② 『グラスフェッド』の消費者認知度調査の結果について
- ③ パネルディスカッション ～ニュージーランドの『グラスフェッド』の価値と可能性～  
<パネリスト>

◇ 魚住 美恵子（うおずみ みえこ）氏 [フォンテラグランプリ 2019 焼き菓子部門入賞者]  
コンラッド東京 ペストリー セクションシエフ

◇ 平松 大紀（ひらまつ だいき）氏 [フォンテラグランプリ 2019 焼き菓子部門入賞者]  
アベニール洋菓子店 パティシエ

◇ 建元 麿（たてもと まろ）氏 [フォンテラグランプリ 2019 焼き菓子部門入賞者]  
日仏商事株式会社 特販事業部 チョコレートファクトリー

【第二部】（17時15分～18時30分）

懇親会（グラスフェッド乳製品の試食もごさいますので、ぜひこの機会にお試しく下さい。）

## ■ 会場

品川インターシティ ホール棟 B1F 会議室 1・2

東京都港区港南 2-15-4

アクセス：<https://sic-hall.com/access-2/>

## ■ 定員

60名（※定員を超えるお申込みがあった場合は抽選とさせていただきます。）

## ■ 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。

<https://forms.office.com/r/0saCgjcts6>

## ■ 申込期限

2023年7月14日（金）

<セミナーに関するお問い合わせ先>

フォンテラジャパン株式会社 担当：中川

TEL: 03-6737-1800 / E-mail: [fj\\_trading@fonterra.com](mailto:fj_trading@fonterra.com)

■ 主催

フォンテラジャパン株式会社

■ 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>

【フォンテラのグラスフェッド乳製品ブランド】



**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\*<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 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: 中川（セミナーに関して） / 松山（本リリースに関して）

TEL: 03-6737-1800