

2023年10月25日

Media release

グラスフェッドバターを使ったクリスマススイーツがついにコンラッド東京に登場！

コンラッド東京 x Anchor(アンカー)グラスフェッドバター

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、同社のグローバルブランドである Anchor(アンカー)のグラスフェッドバターを使用したコンラッド東京のクリスマスパウンドケーキが12月1日(金)より販売される旨をお知らせ致します。コンラッド東京では12月22日(金)までクリスマスケーキ&スイーツの予約を受け付けています。



(左：コンラッド東京のクリスマスケーキ&スイーツ、右：グラスフェッドバターを使用したクリスマスパウンドケーキ)

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グラスフェッドバターの特徴を存分に活かした「コンラッド レーズンウィッチ」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、フォンテラの Anchor(アンカー)グラスフェッドバターが使われたクリスマススイーツがコンラッド東京に登場します。ニュージーランド産グラスフェッドバターの独特な風味や豊富な栄養、環境にやさしいサステナブルな放牧酪農などの特徴を評価頂き、この度クリスマスパウンドケーキにも使用頂くこととなりました。ニュージーランド産グラスフェッドバターの特徴が存分に活かされたこの逸品をぜひご賞味ください。

■ 商品詳細

商品紹介リンク（コンラッド東京 HP）：

<https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/christmas-sweets>

クリスマスパウンドケーキ【22cm x 6cm / 3,800 円】

グラスフェッドバターとマダガスカル産のバニラをふんだんに使用した贅沢なパウンドケーキ。隠し味にラム酒を効かせ、しっとりとした生地のケーキに焼き上げています。

備考：

12月1日（金）～12月25日（月）はオールデイダイニング「セリーズ」店頭でも販売

賞味期限：2週間

アルコール、卵、小麦粉、乳製品、ナッツ類を使用

■コンラッド東京の2023年クリスマスケーキ&スイーツのコンセプト（コンラッド東京 HP より抜粋）

世界的な製菓コンクールで優勝、受賞経験のあるエグゼクティブ ペストリーシェフ、岡崎正輝（おかざきまさき）が率いるペストリーチームが丹精を込めて作る上質なクリスマススイーツが今年も豪華なラインアップで登場。2016年以來絶大な人気を誇るベリーあふれるショートケーキをはじめ、卵や乳製品などの動物性食材を一切使用しないヴィーガンならではの味わいが楽しめるプッシュショコラオレンジやサステナブルショコラと平飼卵を使用したガナッシュショコラを含む5種類のクリスマスケーキと、ドッグ用クリスマスケーキもご用意します。

その他、定番のシュトーレンは本場ドイツの伝統的なテイストと、ローヌ渓谷産の厳選された洋ナシ、ウィリアム種だけを使用した最高級の洋ナシブランド「モーラン ウィリアミーヌ」に漬け込んだドライフルーツや、マンゴー、チョコチップを生地に練り込み香り豊かに仕上げたシュトーレンの2種類。イタリア発祥のクリスマスブレッド菓子パネトーネはトラディショナルとストロベリーの2種類。そして牧草を主体に飼育された*乳牛のグラスフェッドミルクで作られたバターを使用したクリスマスパウンドケーキとさまざまなラインアップを取り揃えています。グラスフェッドミルクはカロテンや不飽和脂肪酸の一種である共役リノール酸を豊富に含むと一般的に言われています。

*一部補助飼料を与えることがあります。

また、ジンジャーブレッドマンやクリスマスツリーなど、シーズンならではのデザインを施した可愛いらしいクリスマスアイシングクッキーは、ペストリーチームが一つひとつ丁寧に手作りしてお届けします。見た目も味もラグジュアリーなコンラッド東京のクリスマススイーツで思い出に残るホリデーシーズンをお過ごしください。

【「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 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。

【「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 斎藤康博
- 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