

2023年12月8日

# Media release

## グラスフェッド乳製品はこう活かす！【ベーカリー編】

### 初開催のベーカリーセミナーにて実演されたオリジナルレシピを公開！

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やその活かし方をより多くの皆様に知って頂くため、製パン業界関係者を主対象としたベーカリーセミナーを先般 7月20日（木）に正栄食品工業株式会社の講習会場にて開催し、50名を超える多くの方にご参加頂きました。



（左からそれぞれ、実演の様子と、岸氏と柳川氏のオリジナルレシピ\*）

\*オリジナルレシピは写真以外にも合わせて計9作品です

本セミナーでは、フォンテラグランプリ 2019 ブレッド部門入賞者の岸 博之氏（あけぼのパン）と柳川 玖哉氏（Boulangerie Yanagawa）によるオリジナルレシピの実演が行われ、製パンにおけるグラスフェッドバターやチーズの活かし方や特徴を余すところなく伝えて頂きました。また今年1月のニュージーランド研修旅行にて実際に見て頂いた自然型の放牧酪農のストーリーや、またそのサステナブルな酪農から生まれるグラスフェッド乳製品の価値についても存分にお話頂きました。合計9作品の実演のほか、その場で焼き上がった作品の展示や試食も行われ、実演の観覧に加えて実際の風味や特徴を実感するなど、参加者の皆様にはニュージーランド産乳製品の価値や、その特徴と活かし方について多くを学ぶことができました。終了後も各講師の前には参加者の列ができるなど、セミナーは大盛況のうちに終了いたしました。

セミナーにて実演した両講師のオリジナルレシピを、下記リンクよりご参照頂くことができます。

[https://www.fonterra.com/content/dam/fonterra-public-website/images-japan/pdf/Bakery\\_seminar\\_Recipe.pdf](https://www.fonterra.com/content/dam/fonterra-public-website/images-japan/pdf/Bakery_seminar_Recipe.pdf)

イベント終了後の参加者アンケートでは、全体的な満足度として「良かった」、「とても良かった」という評価を多く頂きました。グラスフェッドの印象としてはグラスフェッドバターの特徴である黄色みの濃さを上げる方が多く、その色合いが食欲をそそる、焼き上

がりが黄金色になり美味しさを表現している、とコメント頂きました。またグラスフェッドの環境負荷が少ない点も評価頂きました。実演を通して成型や焼成などのプロセスや、グラスフェッドバターの特徴の活かし方を間近に見ることができ、大変勉強になったといったフィードバックも数多くありました。出来上がった作品の試食にて実際の風味も感じて頂き、講師お二人の独創的・特徴的なレシピにどのようにグラスフェッド乳製品が活かされているのか、参加者の皆様に興味深く学んで頂けたようです。

### <実演頂いた講師お二方のコメント>



#### 岸博之氏 (あけぼのパン)

「グラスフェッドバターの特徴はいくつもあるが、なかでもβカロテンを多く含むことによる濃い黄金色は食欲をそそるゴールドに感じた。グラスフェッドバターを使うメリットはヘルシーさをうたえることや独特な黄色をアピールできることだと思う。私はパンメーカーでスーパーのインスタで働いており、客層は主婦層がメインなため、主婦に刺さることを一番意識して商品開発していて、分かりやすくお買い得で食べて美味しいパンを目指している。パンの特徴に関する情報は多いが、取捨選択してディベロッパーさんにもお客様にも求められるパン作りを目指したい。一方(フォンテラグランプリのような)コンテストも憧れの場。自分のオリジナリティを大切に最大限取り組みたい。またフォンテラグランプリに挑戦できるなら、改めてバターに合うという観点でさまざまな料理を食べて、イメージを作っていきたい。」



#### 柳川 玖哉氏 (Boulangerie Yanagawa)

「コンテストで入賞したことで、ニュージーランド研修旅行に参加させていただき大変勉強になった。ぜひみなさんにも経験して頂きたい。コンテストに挑戦する方に少しでもアドバイスしたいという意味を込めて新作を開発した。自分だけが作れるものは何か、を常に大切に作品を作っている。今回のパンは飾りを波柄にしたり、オールブラックの黒を使ったり、「フラットホワイト」や「ホーキーポーキー」などニュージーランドの食文化も取り入れた。グラスフェッドバターは風味に加えその独特な色合いも大きな魅力で、プリオッシュやパネットーネにもぴったり合う。材料に関しては価格も大切だが、まず何を作りたいかをよく考えており、日々トレンドを意識しながらパンを作るようにしている。」

今回は初めてのベーカリーセミナー開催ではありましたが、大変多くの方にご参加頂き、好評を頂くことができました。今後もより多くの皆様にニュージーランド産グラスフェッド乳製品の素晴らしさを知って頂くため、引き続きフォンテラジャパンではこのようなセミナーやイベントの開催を検討していきます。

#### ■ 関連リンク

ベーカリーセミナー開催概要

<https://digitalpr.jp/r/72725>

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 개국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 개국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 개국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 が含まれると言われます。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 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 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： 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