

2024年7月17日

Media Release

【7/20(土)～】ニュージーランドのグラスフェッドバター・チーズの体験型イベントを日本橋にて開催

フォンテラのサステナブルな乳製品 x 「食の都」東京・日本橋

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、ニュージーランド産グラスフェッド乳製品の美味しさやサステナブルといった特徴を日本の消費者により良く知って頂くことを目的に、2024年7月20日(土)～28日(日)の期間、日本橋のオープンスペース「+NARU 日本橋」にて、「チーズとバターでめぐるサステナブルジャーニー」と題してグラスフェッドバターやチーズのテイスティングなどの体験型イベントを開催いたします。



サステナブル大国ニュージーランドで育った、世界最高クラスのグラスフェッド乳製品。その美味しさの裏側には、ニュージーランドの環境をフルに生かした酪農方式、環境を守るためのたくさんの取り組み、ミルクを作ってくれる牛たちの幸せなど、私たち人間だけのためではなくみんなが Happy であるために、たくさんの思いやりが隠れています。

本当に良い物は何か、安心して食べられるものは何か、「美味しい」を通じて消費者の皆様理解を深めていただくことを目指し、このたび、歴史と伝統の「食の都」東京・日本橋にて、「チーズとバターでめぐるサステナブルジャーニー」と題した、一般の方が自由にご参加いただける、グラスフェッドバターやチーズのテイスティングなどの体験型イベントを開催いたします。皆様のご来場をお待ちしております。

■ イベント概要

「チーズとバターでめぐるサステナブルジャーニー」

期間：7月20日(土)～28日(日)

場所：+NARU 日本橋 (<https://www.plus-naru.com/>)

時間：曜日により異なる（下記参照）

参加費：無料

参加方法：①および③のイベントは事前の申込みが必要になります。下記 URL よりお申込みください。（定員 50 名）

②のイベントはどなた様でも申込み無しで自由にご参加いただけます。

① 7月20日(土) 15~17時 アドベンチャーペアリング | チーズと食材の組み合わせ編

フォンテラの KAPITI(カピティ)ブランドのチーズ 5 種類とチーズ以外の食材とのフードペアリングを楽しんでいただけます。ぜひオリジナルのベストペアリングを発見してみてください。ニュージーランド独特の、広大な緑の大地でのびのびと牧草を食べて育った乳牛たちが生み出す「グラスフェッドチーズ」との新しい出会いをお楽しみください。

(申込 URL : <https://peatix.com/event/4048893/view?k=1061b54cbb31cdb3d18ba2c57b447ac4f105912e>)

② 7月21日(日)~28日(日) 11~19時 チーズとバターでめぐるサステナブルジャーニー

フォンテラのグラスフェッドチーズや Anchor(アンカー)ブランドのグラスフェッドバターを試食しながら、サステナブルな取り組みを知るイベントです。さまざまな種類のチーズやバターの特徴や風味を味わいながら、フォンテラが大事にしているビジョンや、グラスフェッドと呼ばれる、広々とした酪農場で乳牛たちが自由に牧草を食べて育つ酪農方法など、サステナブルな取り組みをご紹介します。

(URL : <https://peatix.com/event/4049499/view?k=dc7dc096a4878a003722b066064552abeaaa3fa4>)

③ 7月27日(土) 15~17時 アドベンチャーペアリング | チーズとワインの組み合わせ編

フォンテラの KAPITI(カピティ)ブランドのチーズ 5 種類と、3 種類のニュージーランドワイン「マトゥア」とのマリアージュをお楽しみいただけます。チーズ、ワインそれぞれについてのお話を聞きながら、「グラスフェッドチーズ」との新しい出会いをお楽しみください。

(申込 URL : <https://peatix.com/event/4049240/view?k=0b744b7504d6de890c0826e8f2a63246a0ed7f02>)

【グラスフェッド】

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。

【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、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。

【「KAPITI(カピティ)」について】



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。

【「Anchor(アンカー)」について】



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。

【「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、数千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の集乳シェアは約 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
- 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(アンカー) インスタグラム : <https://www.instagram.com/anchorjapan/>

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