

# BE BETTER MY FRIEND.



ビーベターマイフレンド  
プラントベースバター  
ブロック 2.5kg

## 100%植物由来の 次世代バター

乳バターと同量で置き換えるだけ！  
サステナビリティ先進国  
オランダから上陸した  
「**BETTER**」なプラントベースバターが、  
日本のペストリーに革命を起こします。

シェフがシェフのために開発したプラントベースバター  
「ビーベターマイフレンド」は、味わい・仕上がり・作業性…  
すべてに妥協することなく乳バターと置き換えられ、  
様々な素材の風味を引き立てます。  
「ビーベターマイフレンド」はシェフの創作意欲を  
刺激するだけでなく、人々の健康や地球環境を  
守ることに役立ちます。



Marike  
Van Beurden

Joost  
Lindeman

既存の代用バターやクリームへの  
不満から、独自の商品開発を決意

ビーベターマイフレンドのプラントベースバター開発  
プロジェクトは、2019年末にスタートしました。

きっかけは、パティシエのMarike Van Beurden氏が、  
ヴィーガンペストリーの本を執筆しようとしたこと。  
それはシェフたちをプラントベースのお菓子作りへと導  
くための挑戦でしたが、市場には満足できる品質の代用  
バターやクリームが存在しないという結論に達しました。  
元大手チョコレートメーカーのグローバルディレクター  
であるJoost Lindeman氏を仲間を迎え入れ、二人は  
諦めることなく、植物由来の製菓用材料を独自に開発する  
ことを決心。そして2021年末、オランダ Royal Smilde  
Foods社の協力を経て、パーフェクトなプラントベース  
バターが完成したのです。

BE  
BETTER  
MY  
FRIEND.

# ビー ベター マイフレンド プラントベース バターが 世界で選ばれている理由

100%  
植物由来

環境・健康に  
優しい

乳バターと  
同量で置き換え  
可能

レシピの再調整が  
不要です

クセのない  
色・風味・  
食感

幅広い用途に  
使用可能

※商品の規格・包装形態などは、メーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。※乳由来原料は含まれておりません。

## 使いやすさと品質の両立

レシピにバターを100g使用している場合、その分をビーベターマイフレンド100gに置き換えるだけで完了です。レシピを再調整する必要はありません。主原料であるシアバターは乳バターと融点が近く、口溶けも滑らか。

何年もかけて開発されたビーベターマイフレンドは、乳バターと非常に近い物性を持ち、これまでにない品質を誇ります。



導入した  
シェフたちのお話  
はこちら  
(英語)



レシピは  
こちら  
(英語)

## ニュートラル性が素材を引き立てる

軽くて豊かな口当たりと、ナチュラルな色・風味が、フルーツやチョコレート、スパイスなどの素材をより引き立てます。パンや菓子、料理など幅広い商品に使用することができ、すでに世界中のベストリーシェフから高い評価を得ています。

## 人と地球環境に配慮しています

パーム油\*、水素添加油脂、アレルゲン、ラクトース(乳糖)\*不使用。アレルギーをお持ちの方や乳糖不耐症などの方にも優しく、価値観の多様化が進む食の業界で、力強い味方となります。

### なぜパーム油不使用なの？

パーム油は世界で最も多く使用されている植物油で、年間9,000万トン生産されています。パーム油の約90%は東南アジアで生産されており、今後さらに需要が伸び続けると見込まれています。しかし農地拡大による熱帯林破壊や、泥炭地開発の際に発生する温室効果ガスが深刻な問題になっています。

### ラクトース(乳糖)が含まれているとどうなるの？

ラクトースは、主に牛乳や乳製品に含まれている糖で、ラクターゼという酵素により分解されます。ラクターゼが欠乏するとラクトースが消化されづらくなり体調不良を起こすことがあります。この状態を乳糖不耐症と言います。

- 原材料: シアバター・ココナッツオイル・水・ひまわり油・なたね油・グリセリン脂肪酸エステル・ひまわりレシチン・クエン酸・天然香料
- ※ 詳細がご入用の際は規格書をご覧ください。

- ケース規格: (冷蔵: 2.5Kg×4個入/CT)
- 賞味期限: 365日(製造日含む)
- 保存方法: ≤7℃(冷蔵保存)