



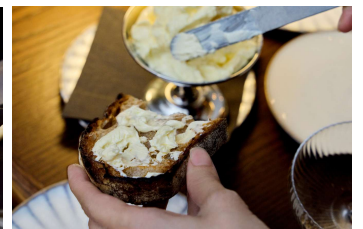
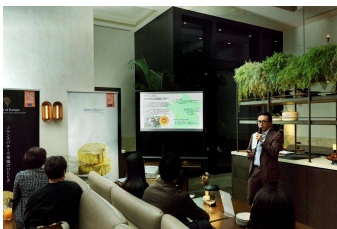
Butter of Europe
フランスバターで至福のひとつとき

CNIEL（フランス全国酪農経済センター）主催
欧州・フランス産バターの魅力を発見するプレスイベントを開催

フランスに本部を置くCNIEL（フランス全国酪農経済センター）は、欧州連合（EU）の支援のもと、2026年～2028年の3年間、日本を含むアジア4か国においてフランス産バターのプロモーションを展開します。その一環として、フランス産バターの魅力を間近で体験するプレスイベントを9月17日（木）に開催いたしました。1年目となる2026年のテーマは「ヴィエノワズリー」で、バターをふんだんに使用するクロワッサンやブリオッシュ、デニッシュなどのパンを指します。ヴィエノワズリーにフランス産バターを用いることで、香り、食感、味わいにどのような影響を与えるのかについて、パン業界の第一線で活躍する東日本橋の「BEAVER BREAD」や虎ノ門ヒルズの「BEAVER BREAD BROTHER S」のオーナーシェフである割田健一氏が分かりやすく解説しました。



当日は、食の編集者やライター、ライフスタイルメディアの編集者など、多くの食の専門家が来場し、参加者は実際にクロワッサンの生地直接接触れ、シェフの手ほどきを受けながら成形工程を体験するなど、作る工程も学びました。イベントでは、フランス産バターの歴史や製造工程、種類、取り扱い方法などの基礎知識も紹介。シンプルにトーストしたパン・ド・カンパーニュとフランス産バターの試食に加え、フランス産バターを取り入れた料理も提供され、参加者は、見て、聞いて、味わうことで、その豊かな風味や優れた機能性、製品の仕上がりにもたらず違いを体感しました。さらに会場では、フランス産バターに関する知識を問う「バター・カップ・クイズ」も実施。楽しみながら学べるコンテンツを通じて、フランス産バターへの理解を深める機会となりました。



欧州連合（EU）の共同資金提供により
実現しています。

本事業は欧州連合の資金提供を受けています。ただし、本書に示された見解および意見は著者のみによるものであり、欧州連合またはFranceAgriMerの見解を必ずしも反映するものではありません。また、欧州連合および助成機関はいずれも、その内容について責任を負うものではありません。





Butter of Europe
フランスバターで至福のひとつ

本プレスイベントに加え、今回のイベントに登壇した割田健一氏と、大阪・茨木市「Basique」オーナーシェフの津田宜季氏の協力のもと、東京・大阪の両都市において、プロフェッショナルおよび製パン・製菓を学ぶ学生を対象としたベーカリー講習会も開催しました。ヴィエノワズリーをテーマに、フランス産バターが生み出す香りや食感、味わいの魅力を紹介し、多くの参加者にその価値を体感していただきました。

本キャンペーンは今後も、フランス産バターの魅力と可能性をより多くの方々に伝えるべく、さまざまな取り組みを展開してまいります。来年の新たなテーマおよび活動にもぜひご期待ください。

CNIEL（フランス全国酪農経済センター）とは？

1974年に設立されたフランス全国酪農経済センターで、酪農家や酪農協同組合、製造業者、流通関係者から成る非営利団体です。CNIELは、地域に根ざしつつ、現在そして未来の社会や世界に開放的で構造化され、効率的かつ持続可能な酪農産業を共に構築するという、会員組織の共通の願いを体現しています。CNIELは、フランス経済において重要な役割を担う乳業分野において、関係者が集い課題について議論できる場を提供することで、業界の組織化、発展、そして持続可能性の向上に貢献しています。

【問い合わせ先】

CNIEL日本代理店 / 株式会社オーダス

担当：伊藤、小野

メール：cniel@audacejapan.com

電話：03-5615-8177



欧州連合（EU）の共同資金提供により
実現しています。

本事業は欧州連合の資金提供を受けています。ただし、本書に示された見解および意見は著者のみによるものであり、欧州連合またはFranceAgriMerの見解を必ずしも反映するものではありません。また、欧州連合および助成機関はいずれも、その内容について責任を負うものではありません。

