



バターのいところ

「バターのいところ」のバナナスムージーから
冬季限定のチョコレート味が新登場！



「株式会社チャウス（所在地：栃木県那須塩原市、代表取締役：宮本吾一）」と、森林を生かしたジャージー牛の放牧やその濃厚な牛乳で高い評価を得る「森林ノ牧場」が共同開発した那須の新銘菓「バターのいところ」。その原料にも使われている、無脂肪乳（スキムミルク）を活用したアップサイクルドリンク「90 バナナスムージー（ナインティバナナスムージー）」のチョコレート味が新登場！ 有機質肥料を使用して栽培された「田辺農園バナナ（南米エクアドル産）」をまるごと1本使用したスムージーに、バターのいところのチョコ味にも使用しているチョコレートペーストをたっぷり加えた一杯です。濃厚なバナナの味わいと、とろっとした食感、そしてカカオ本来の風味を感じるチョコレートペーストの甘みが絶妙にマッチした一杯を、2021年12月10日（金）から期間限定でお届けします。

※羽田空港第二ターミナル店（サマンサグローバルアイランド内）、バターのいところ × サマンサタバサ 東京スカイツリータウン・ソラマチ店では12月17日（金）から販売開始となります

【商品詳細】

商品名：90 バナナスムージー チョコレート（田辺農園バナナ使用）

価格：864円（税込）

販売店舗：バターのいところ Cafe、バターのいところ 羽田空港第二ターミナル店（サマンサグローバルアイランド内）

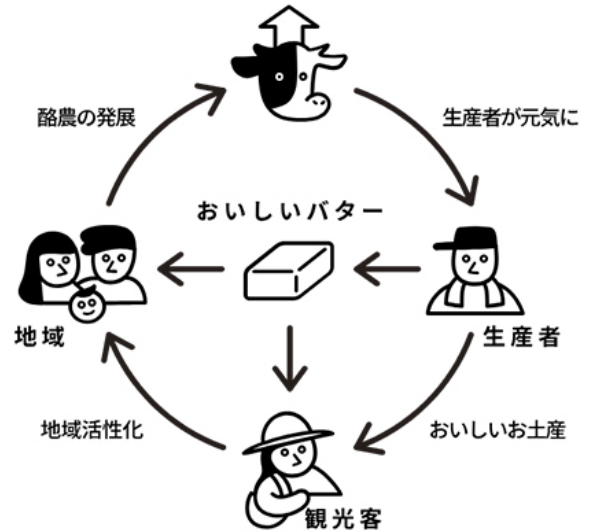
バターのいところ × サマンサタバサ 東京スカイツリータウン・ソラマチ店

ブランドサイト：<https://butternoitoko.com/>

「90バナナスムージー」の“90”の理由

「90バナナスムージー」の“90”は、バターを作る過程で生まれる無脂肪乳（スキムミルク）の割合を意味しています。実はバターは牛乳から5%しかとれない貴重なもの。残りの90%の無脂肪乳は、通常脂粉乳に加工して安価で販売されてしまいますが、無脂肪乳も酪農家が愛情を込めて作った牛乳の一部です。「もっとその価値を高められたら」と考え誕生した「バターのいところ」に続き、新たに生まれたのが、この「90バナナスムージー」。無脂肪乳を活用することで、生産者の方、観光客の方、地元の方を笑顔にする“しあわせの連鎖”が生まれ、世の食卓をより豊かにしてくれるおいしいバターを作ることに繋がっています。

無脂肪乳の価値向上



チョコ味のおいしさのひみつ

バナナスムージーのチョコ味には、「バターのいところ」のチョコ味と同じチョコレートペーストを使用しています。原料は、広島県・尾道市にあるチョコレート工場「USHIO CHOCOLATE」のグアテマラチョコレート。森林の環境に配慮し、自然と共存する「アグロフォレストリー」という農法で栽培されたカカオから作られており、カカオ本来の風味と鮮やかな酸味を感じることができます。このチョコレートにスキムミルクを加え、コクのあるまろやかな味わいのペーストに仕上げました。しっかりとしたカカオの風味を感じるペーストは、程よい甘みでバナナスムージーとの相性も抜群です。

みんながうれしくなる“三方良し”のお菓子 「バターのいところ」って？

“ふわっ、シャリッ、とろっ”の3つの食感が楽しい「バターのいところ」は、酪農王国でもある栃木県・那須で牧場を営む酪農家たちの愛情が詰まったおいしい牛乳からバターを作る際に、その大半としてバターと共に生まれるものの、安価に販売されてしまう「無脂肪乳」の価値を高めるために誕生したお菓子。東京・代々木八幡の人気レストラン「PATH」のオーナーシェフ、後藤裕一氏監修の元、フランスの地方菓子「ゴーフル」をベースに、バターがふわっと香り、もっちりとやわらかな生地が無脂肪乳のミルクジャムを挟んだ、新感覚なスイーツになっています。おいしいお土産としてたくさんの方に食べていただくことで、酪農家たちはバターを作りやすくなり、そのクラフトバターで世の食卓がより豊かなものに。そして地域には雇用が生まれ、地域活性化にもつながっていきます。食べる人も、原料を作る酪農家も、お菓子を作る地域も、すべての人が笑顔になる那須のしあわせ新銘菓です。



【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社チャウス 担当：田中、水野

TEL&FAX：0287-74-5156 MAIL：info@chus-nasu.com