



バターのいとこ

クリーミーな甘みとカカオの香りを感じる新フレーバー
「ホワイトチョコ」が期間限定で登場！



「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発の話題の新銘菓「バターのいとこ」から、新商品「ホワイトチョコ」を、3月1日（火）より期間限定で発売します（※なくなり次第終了）。「バターのいとこ」発売当初から全てのレシピ開発に携わるパティシエユニット「Tangentes」の後藤裕一氏と仲村和浩氏が味を監修。原料には、カカオ豆からカカオパウダーを作る過程で生まれるカカオバターと砂糖、スキムミルクを使用しています。一般的には脱臭処理をして流通されるカカオバターをそのまま使用し、本来の風味を生かしたレシピにすることで、ホワイトチョコレートらしいクリーミーな優しい甘みだけでなくほのかにカカオの香りを感じられるスペシャルな味わいに仕上がりました。

【商品詳細】

商品名：バターのいとこ ホワイトチョコ 3枚入（期間限定）

価格：900円（税込972円）

販売店舗：バターのいとこ Cafe、Chus、バターのいとこ 羽田空港店（サマンサグローバルアイランド内）

バターのいとこ × サマンサタバサ 東京スカイツリータウン・ソラマチ店

サマンサタバサスイーツ & トラベル 新千歳空港店 × バターのいとこ

販売期間：2022年3月1日（火）～なくなり次第終了

ブランドサイト：<https://butternoitoko.com/>

ゆたかな森とともに育つ

「アグロフォレストリー」のカカオ

今回使用するの、「アグロフォレストリー」という農法で栽培されたグアテマラ産のカカオ豆。アグロフォレストリーとは、アグリカルチャー（農業）とフォレストリー（林業）をかけ合わせた言葉で、森の生態系に合わせながら多様な作物や生き物を同時に育てるのが特徴。木を伐採して農地を作る「森を開発する農業」とは逆に、木を植え続けて行うことから「森をつくる農業」とも言われています。この取り組みに共感した私たちは、アグロフォレストリーを行う農園から直接カカオ豆を仕入れていた広島県尾道市のチョコレート工場「USHIO CHOCOLATL」とタッグを組んで「バターのいとこ（チョコ）」を開発。森とともにカカオを育てる農家を応援しています。



カカオをまるごと使い切る！

ホワイトチョコレート味を作った理由

これまで私たちは、USHIO CHOCOLATL がアグロフォレストリーのカカオ豆から作ったカカオパウダーを使用して「バターのいとこ（チョコ）」を製造してきました。そしてそのカカオパウダーを作る過程で出るカカオバターを活用できないか検討を重ねて生まれたのが、ホワイトチョコレート味。カカオパウダーとカカオバターの両方を使うことで、仕入れたアグロフォレストリーのカカオ豆を“まるごと”使い切ることが実現します。バターのいとこを通して自然栽培のカカオ豆の消費量が増えることでゆたかな森が育ち、自然環境や生態系の保護にもつながる。満を持して登場した新フレーバーには、そんな持続可能な未来への思いが込められているのです。



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」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」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「ゴーフレット」をベースに、バターがふわっと香り、もっちり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：水野、磯

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