



バターのいとこ

『Samantha Thavasa Global』とのコラボレートから生まれた  
限定フレーバー「塩キャラメル」が新発売



全国各地で行う販売イベントでは1,000人以上ものお客様が行列を作り、通販では2、3ヶ月待ち。「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、待望のフレーバー「塩キャラメル」が新登場。羽田空港第2ターミナルに新しく誕生した「サマンサタバサグローバルアイランド」とのコラボレートで生まれた、そのお店でしか購入できない贅沢な限定フレーバーです。

【商品詳細】

商品名：バターのいとこ 塩キャラメル（3枚入）

価格：900円（税込972円）

主な販売店舗：サマンサタバサグローバルアイランド 羽田空港第2ターミナル店（※同ショップでの限定商品）

ブランドサイト：<https://butternoitoko.com/>



## スタッフの声から生まれた リッチでビターな「塩キャラメル」

サマンサ女子から多くの希望が寄せられた「塩キャラメル」を限定フレーバーとして商品化。無脂肪乳を使ったミルクジャムに、濃厚でビターなキャラメルクリームをたっぷり合わせ、甘さを上品に引き立たせる塩のアクセントがピリッと後を引く、大人な新フレーバーです。バターの香り豊かな生地との相性も抜群。オリジナルのパッケージと刻印入り。

## 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・代々木上原の人気レストラン「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お菓子です。



## 「サマンサタバサグローバル」との GOODな取り組み

「サマンサタバサ」創業者の寺田和正氏が立ち上げた新会社「サマンサグローバルブランディングアンドリサーチインスティテュート」が“サステナブル”と“スタートアップ”をテーマに、羽田空港第2ターミナルにオープンさせた新店舗「サマンサタバサ グローバル アイランド」。そのサステナブルな取り組みの第一弾として、「森林ノ牧場」と一緒に協業したエリアを設置。ハッピーな旅の経由地になることを願って、このお店でしか出会えないスペシャルなスイーツとドリンクを提案しています。



【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

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