

# お客様センター通信 Vol.34



～ 2025年で発売100年目を迎える「雪印北海道バター」特集～

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、おいしい商品をお届けし、お客様に満足いただけるようサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。

## 雪印北海道バターの歴史 since 1925

### きっかけは関東大震災



宇都宮 仙太郎



黒澤 西蔵



佐藤 善七

1925年(大正14年)、宇都宮 仙太郎、黒澤 西蔵、佐藤 善七らにより、雪印メグミルクの前身のひとつである北海道製酪販売組合(以下、酪連)が設立。「雪印北海道バター」の製造が始まりました。

当時は、関東大震災によって経済が混乱していた時代。国が輸入関税を免除したことにより、国内には安価な乳製品が多く輸入され、北海道の生乳の行き先が断たれるという苦境が続いていました。その結果、乳牛を殺処分したり、せっかく搾った生乳を下水に捨てるなどの非常事態も起きました。

酪連は、この窮地を救うべく、宇都宮 仙太郎を始めとする酪農家自らが立ち上げた組織です。『酪農民と酪連の役職員が一体となった協同友愛、相互扶助の精神に基づいた北海道酪農の発展と、乳製品による国民の栄養改善と 体位向上を理念として運営をしていく。』設立当初の理念は、今も変わらぬ想いとして受け継がれています。

### 1人で樽を回し続けた!



佐藤 貢



当時のパッケージ



バターチャーン

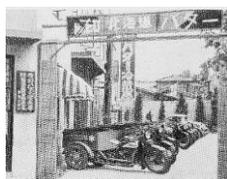
1925年、酪連の設立とともにバターの製造を開始しました。

当時は、まだ建物や設備もなく農場の一部を借りた仮工場からのスタートでした。

米オハイオ州立大学農学部で最新の乳製品製造技術を学んだ佐藤 貢は、製造技師として、生乳の受け入れから製造、器具の手入れ、掃除、帳簿つけまで、あらゆる仕事を一手に引き受けました。

製造当初、彼は毎日、ビヤ樽に取っ手を付けただけの手回し式バターチャーンを、1回2時間、1日に4～5回回し、腕が丸太のようにはれ上がっても一人で必死に回し続けたといわれています。

### 大切な想いを伝えて 全国に販路を拡大



バター料理のパフレット

黒澤 西蔵は、販売店の人々をレストランに招いて「雪印北海道バター」を使った料理で会食しながら、『北海道の農業を救うには酪農以外にない。そこで必然的に生まれる牛乳で、私たち(組合)がバターをつくるのです。』

『バターは国民保健の上に必要なものであり、あなた方は商売のうえで売っているが、その役割は大きい。一方では北海道の農業を救っていただいているのである』とバター製造が日本や北海道の未来に果たす役割について切実に訴えました。

この黒澤の誠実な姿勢は取引先から大いに感激され、その後、「雪印北海道バター」が全国的に販路を拡大していく、大きなきっかけとなりました。



これからも、「雪印北海道バター」は、創業時から変わらぬ想いと、受け継がれてきた伝統を大切にしながら、日本の食卓を豊かにしていきます。

味はバターで  
決まります。



これからも、お客様のお声にしっかりと耳をかたむけて、よりよい商品づくりを目指します。



# バターをたっぷり使ったおすすめレシピ



## おかかバター丼



### 【材料】(1人分)

雪印北海道バター(10gに切れてる)・・・10g ごはん・・・1人分 卵・・・1個  
かつお節・・・適量 しょうゆ・・・適量

### 【作り方】

- 1)器にご飯を盛り、卵を割り入れ、かつお節、「雪印北海道バター(10gに切れてる)」をのせる。
- 2)しょうゆを回しかけ、混ぜながらいただく。

調理時間	5分
エネルギー	422kcal
たんぱく質	13.2g
カルシウム	37mg

上記は、全量です。

## チキンときのこの濃厚 バタークリーム煮



### 【材料】(2人分)

雪印北海道バター・・・20g 鶏もも肉・・・300g たまねぎ・・・1/2個(100g) にんじん・・・40g  
しめじ・・・1パック(100g) エリンギ・・・1本(40g) 塩・こしょう・・・各少々 水・・・100ml  
おいしい雪印メグミルク牛乳・・・200ml 塩・・・小さじ1/2  
【ブルマニエ】雪印北海道バター・・・20g 薄力粉・・・大さじ2

### 【作り方】

- 1)たまねぎは薄切りに、にんじんは1cm幅に切り、ハート型で抜く。  
しめじはほぐす。エリンギは食べやすい大きさに切る。  
鶏肉は4等分に切り、塩、こしょうをふる。
- 2)フライパンに「雪印北海道バター」を溶かし、鶏肉を皮目を下にして入れ、両面に焼き色がつくまで中火で焼く。たまねぎ、にんじん、しめじ、エリンギを加えてしんなりするまで2～3分炒める。
- 3)水を加えて混ぜ、煮立ったらふたをして弱火で5分煮る。
- 4)【ブルマニエ】耐熱容器に「雪印北海道バター」を入れ、電子レンジ(600W)で10秒ほど、やわらかくなるまで加熱して混ぜる。薄力粉を加えて切るように混ぜる。
- 5)3)のフライパンに「おいしい雪印メグミルク牛乳」、塩を加えてひと煮立ちさせる。
- 4)のブルマニエを加えてとろみがつくまで混ぜながら煮て、器に盛る。

※電子レンジの機種によって加熱時間は調整してください。

調理時間	20分
エネルギー	476kcal
たんぱく質	35.2g
カルシウム	142mg

上記は、1人分です。



## あさりバター



### 【材料】(2人分)

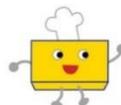
雪印北海道バター(10gに切れてる)・・・20g  
あさり(殻つき)(砂抜きしておく)・・・250g 酒または水・・・大さじ2  
こねぎ・・・適量 しょうが・・・小々

### 【作り方】

- 1)しょうがはせん切り、こねぎは小口切りにする。
- 2)フライパンに「雪印北海道バター(10gに切れてる)」を弱火で溶かし、あさりを入れ中火にして酒を加え、ゆずりながら殻が開くまで加熱する。
- 3)しょうがを加えて火からおろし、器に盛り、残りの「雪印北海道バター(10gに切れてる)」をのせ、1)のこねぎをちらす。

調理時間	10分
エネルギー	106kcal
たんぱく質	3.2g
カルシウム	38mg

上記は、1人分です。



## バターサブレ



### 【材料】(20枚分)

雪印北海道バター 食塩不使用・・・60g 砂糖・・・30g 薄力粉・・・90g

### 【作り方】

- 1)「雪印北海道バター 食塩不使用」は常温に戻しておく。
- 2)ボウルに「雪印北海道バター 食塩不使用」を入れて泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を加えて更に混ぜる。
- 3)薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせたら、生地を押し固めながらひとまとめにする。
- 4)3)をラップで包み、ラップの上から直径約3cmの棒状に形を整える。ラップをしたまま、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- 5)1.5cmの厚さに切り、オープンペーパーを敷いた天板に並べる。  
170℃に予熱したオーブンで20分焼き、冷ます。

※オーブンの機種によって焼き時間を調整してください。

調理時間	30分以上
エネルギー	45kcal
たんぱく質	0.4g
カルシウム	1mg

上記は、1個分です。

レシピをもっと知りたい方は『雪印メグミルクのお料理レシピ』をチェック!

<https://www.meg-snow.com/recipe/recipe/>

雪印メグミルク お料理レシピ

検索



制作:雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.34 発行22.12)  
この内容に関するお問い合わせは 0120-301-369(年中無休 9時~17時)までお寄せください。