

2026 年 9 月 7 日

「雪印北海道バター」から生まれた発酵バターが全国展開へ
「The 発酵 BUTTER」

2026 年 9 月 1 日（火）西日本エリアへ発売拡大

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：佐藤 雅俊）は、「The 発酵 BUTTER」を 2026 年 9 月 1 日（火）より西日本エリアへ発売拡大いたします。



「The 発酵 BUTTER」(100g)

「The 発酵 BUTTER」は、2025 年 9 月 1 日（月）より東日本エリア限定で発売した、濃厚さとコク、芳醇な香りが特長の発酵バターです。発売以来、実際にお召し上がりいただいたお客様から高い評価をいただくとともに、西日本エリアでの発売を望むお声も多く寄せられてまいりました。

このたび、そうしたご要望にお応えし、西日本エリアへ販売地域を拡大いたします。

本商品は、バター製造開始から 100 年の節目に、雪印メグミルクがバターの新たな楽しみ方を提案する商品として開発しました。パンと調和するバターの芳醇な香りに加え、後味に余韻を与える濃厚さとコクが特長です。薄く塗り広げるのではなく、5～10mm ほどの厚さに削って軽く温めたバゲットにのせることで、バター本来のおいしさをより贅沢にお楽しみいただけます。

また、「The 発酵 BUTTER」は、北海道産生乳を 100%使用した商品です。北海道の酪農家たちによって設立された当社にとって、国産生乳の価値を高め、牛乳・乳製品の需要を拡大し、酪農に貢献していくことは重要な取組みの一つです。

雪印メグミルクは、「The 発酵 BUTTER」を通じて、日々の食卓でバターのおいしさを改めて感じていただく機会を創出します。芳醇な香りと濃厚なコクがもたらす、いつもの朝食を少し特別にする体験をお届けするとともに、これからも乳の持つ価値を皆様に伝え、国内の酪農への貢献につなげてまいります。

商品概要

商品名	種類別	内容量	希望小売 価格（税別）	発売日	発売 地域	賞味期間 （開封前） 保存方法
The 発酵 BUTTER	バター	100g	598 円	2026 年 9 月 1 日	全国	120 日間 要冷蔵 (10℃以下)

■ 商品コンセプト

濃厚でコクのある発酵バターが朝の充実した時間をお届けする

■ ターゲット

- ・ベーカリーで食事パンを定期的に購入するパン好きの方
- ・日々のわずかな朝食時間を大切にしたい方

■ 商品特長

- ・「雪印北海道バター」から生まれた日本の発酵バター
- ・パン（小麦）と調和する芳醇な香りと、後味に余韻を与える濃厚さとコク
- ・バターの濃厚さとコクが贅沢感を生み、朝のささやかな時間に充実感を与える

お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369（年中無休 9:00～17:00）

【 雪印メグミルク ウェブサイト : <https://www.meg-snow.com> 】

【 「The 発酵 BUTTER」 サイト : <https://www.meg-snow.com/the-hakkou-butter/> 】

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社
広報 I R 部 広報グループ
TEL 03-6859-1466 E-mail msb-pr@meg-snow.com