

2025 年 8 月 7 日

“これぞ日本の発酵バター”、「濃厚さ」と「コク」がいつもの朝食を贅沢時間に
雪印メグミルクより「The 発酵 BUTTER」が 9 月 1 日から新発売！

～ 発売前にいち早く試食できるイベントを 8 月 18 日より開催 ～

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：佐藤 雅俊）は、「The 発酵 BUTTER」（以下、本商品）を 2025 年 9 月 1 日（月）より東日本限定で発売いたします。

当社は 1925 年に北海道の酪農家たちによって、組合として設立され、今年で創業 100 周年を迎えました。乳（ミルク）の持つ無限の可能性を信じ、おいしさと健康をお届けすることで皆さまの生活に貢献してまいりました。本商品は、バター製造開始から 100 年のタイミングで、濃厚さとコクが朝食時間に充実感をもたらす“これぞ日本の発酵バター”として、バターの新たな楽しみ方を提案する商品です。

今回は、発売前にいち早く試食できるイベントを 8 月 18 日（月）より都内のカフェ 3 店舗にて開催いたします。本商品とパンで、いい一日のはじまりをご体験ください。



【「The 発酵 BUTTER」注目のポイント】

▶「濃厚さ」と「コク」が朝食時間に充実感 “これぞ日本の発酵バター”

バター製造開始から 100 年の節目に、バターの新たな楽しみ方を提案。後味にまで続く濃厚さとコクの余韻が、忙しい朝のひとときを豊かで充実した時間へ変えていきます。

▶バターの風味を堪能！薄く塗り広げるのではなく、分厚く削ってのせる

バターを知りつくす雪印メグミルクがおすすめする食べ方は“軽く温めたバゲットに、5～10mm ほどの厚さに削ってのせる”。バター本来のおいしさを贅沢に体験できます。

▶いつもの朝食が贅沢に変わる。発売前の「The 発酵 BUTTER」で充実の朝時間を体験

8 月 18 日（月）より、都内 3 店舗のカフェで期間限定の試食イベントを行います。

「濃厚さ」と「コク」が朝食時間に充実感 “これぞ日本の発酵バター”

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開発した、パン好きの方や、日々のわずかな朝食時間を大切にしたい方のための“これぞ日本の発酵バター”です。まだ発酵バターの魅力を知らない方に届けるため、「大好きなパンがもっと美味しくなるバター」という思いが込められています。



日本におけるバターの美味しさの魅力として、バター特有の「コク」があげられます。そこに発酵風味の特徴である「香り」と「爽やかさ」を両立させるため、複数の乳酸菌からコクに寄与するものを新たに選定することにより、パン（小麦）の香りと調和する豊かな発酵風味と、後味に余韻を与える圧倒的な「濃厚さ」と「コク」を実現しました。「雪印北海道バター」の美味しさを活かしながら、その美味しさを上回るバターを目指した商品となっています。

こだわり抜いたバターの豊かな「濃厚さ」と「コク」が、いつもの朝食時間に贅沢な充実感をもたらし、一日の始まりを特別なものにします。

バターの風味を堪能！薄く塗り広げるのではなく、分厚く削ってのせる

本商品の食べ方の提案として、薄く塗り広げるのではなく、バターを 5～10mm ほどの厚さに削ってパンにのせて食べるのがおすすめです。

『軽く温めたバゲットにバターを分厚く削ってのせ、溶けないうちにまず一口。パンと交わる豊かな香り。余韻を持たせる濃厚さとコク。』

バターの風味を堪能できる、バターを知りつくす雪印メグミルクがおすすめする新しい食べ方の提案です。



※写真はイメージです

いつもの朝食が贅沢に変わる。発売前に充実の朝時間を体験

発売に先駆け、8 月 18 日（月）より、「The 発酵 BUTTER」をいち早く体験できる期間限定の試食イベントを実施します。忙しい毎日でも充実した朝時間を過ごせるよう、都内の人気カフェ 3 店舗でお試しいただける機会をご用意しました。休日はもちろん、朝のひとり時間にぜひお試しください。



※写真はイメージです

※ オーダーが試食の条件（ドリンクのみでも可能）となります

※ パンの種類や提供方法はお店ごとに異なりますこと、ご了承ください

【試食実施店舗】



KOMAZAWA PARK CAFE

試食提供日時：

8月23日（土）、24日（日）、30日（土）、31日（日）

9:00～11:00 ※各日ともなくなり次第終了

駒沢公園に面したガラス張りのおしゃれなカフェ。開放感溢れる大きな窓に、グリーンと打ちっ放しコンクリートのブルックリンスタイルがマッチしたおしゃれな雰囲気。ペットと一緒に入店もできます。

住所：東京都世田谷区深沢 2-19-20 クレードル駒沢公園 1F

Instagram：<https://www.instagram.com/komazawaparkcafe/>



DIMLIGHT ESPRESSO Coffee Roasters

試食提供日時：

8月18日（月）～8月31日（日）

9:00～12:00 ※各日ともなくなり次第終了

“人々のコーヒータイムを充実したものにし、街のコミュニティに文化と繁栄をもたらす”をミッションに掲げており、コーヒーだけでなくフードや空間などのデザインにまでこだわりが詰まったカフェ。

住所：東京都渋谷区代々木 1-42-6 メゾン共和 101

HP：<https://dimlightespresso.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/dimlightespresso/?hl=ja>



パンとエスプレッソと自由形

試食提供日時：

8月18日（月）～8月31日（日）

9:00～18:00 ※各日ともなくなり次第終了

表参道にある人気カフェ&ベーカリーの系列店として誕生。雲をイメージした流線形の壁や、温かみのある木製テーブル、開放的なテラス席など「自由さ」を感じさせる空間で、ゆったりお過ごしいただけます。

住所：東京都目黒区自由が丘 2-9-6 Luz 自由が丘 3F

HP：<https://bread-espresso.jp/shop/jiyugata.html>

Instagram：https://www.instagram.com/bread_espresso_jiyugata/

【商品概要】

商品名	内容量	種類別	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	100g	バター	598 円	9/1 (月)	東日本限定※	120 日間 要冷蔵 (10℃以下)

※発売地域：北海道、東北（青森、秋田、岩手、宮城、山形、福島）、関東（群馬、栃木、茨城、千葉、埼玉、東京、神奈川）、甲信越（山梨、長野、新潟）

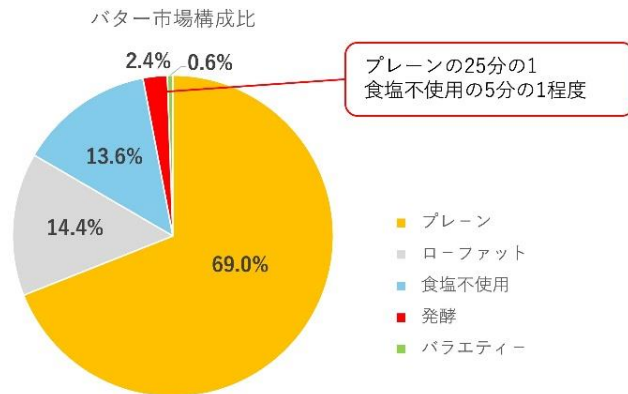
<参考情報：発酵バターについて>

■発酵バターとは

クリームやバターに乳酸菌を加え発酵させて作るバターのこと。発酵による特有の豊かな風味が加わります。本場フランスでは「発酵バター」が主流で、主食であるバゲットのお供として様々な種類の発酵バターがあり、パン（小麦）の香りと混ざり合う発酵バターの香りが多くの方に愉しまれています。

■バターの市場について

発酵バターの市場構成比は、プレーンの25分の1で、食塩不使用の5分の1程度。日本でも本格的なベーカリーが増え、バゲットを愉しむ方も増えましたが、まだまだ発酵バターの市場は発展途上の段階です。



出典：インテージ SRI+ バター市場2024年4月～2025年3月 販売規模(金額)

■発酵バターの製法について（本商品は②を採用）

- ① クリームを発酵させてからバターを作る方法
特徴：発酵風味が強く後味に爽やかさが残る
- ② できあがったバター粒に発酵させたミルク※を練り込む方法
特徴：発酵風味が比較的穏やかで後味にコクが感じられる

※乳酸菌を入れて発酵させた脱脂乳やバターミルク

【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）

《報道関係者からのお問い合わせ先》

※イベントに関すること

「The 発酵 BUTTER」PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：小平(080-7653-4988)、葛山(080-4417-9759)、重田（恵）、小池
E-mail: hakko_butter_pr@ssu.co.jp

※商品に関すること

雪印メグミルク株式会社 広報 I R 部 広報グループ
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150
E-mail msb-pr@meg-snow.com