フォンテラグランプリ

Fonterra Grand Prix 2019

Collection of Winning Recipes

グラスフェッドバターを使った製菓・製パン製品開発コンクール

Fonterra™

Dairy for life

フォンテラ ジャパン株式会社
〒108-0075 東京都港区港南2丁目16-2 太陽生命品川ビル25階
TEL:03-6737-1800　FAX:03-6737-1801
https://www.fonterra.com/jp

Fonterra
Dairy for life

Fonterra Grand Prix 2019 Review

グラスフェッドバターを使った
製菓・製パン製品開発コンクール
入賞者の皆様、おめでとうございます。

クリーンでグリーンなニュージーランドの大自然から生まれた牛乳を原料に、大地の恵みをたっぷりと含んで作られたグラスフェッドバター。今回、初めて開催したフォンテラグランプリは、この特徴あるニュージーランドのバターを使って、トップクラスのブーランジェやパティシエの皆さんに美味しいお菓子、パンを作っていただくコンテストでした。
出来上がったお菓子、パンはいずれもハイレベルの作品ばかりで、審査員の皆さんも採点に非常にご苦労されていました。
受賞した作品はもちろん、その他の全ての作品が我々の想像を超えた、素晴らしい出来上がりでした。参加された全てのファイナリストの皆さんに御礼を申し上げます。ありがとうございました。
フォンテラジャパンは、今後も、ニュージーランドのグラスフェッドバターの普及に努力を続けてゆくつもりです。このグランプリを継続することによって、より多くの方々にこのバターの良さを知っていただき、消費者の皆さんに美味しい製品を楽しんでいただけるよう、活動を継続していきたいと思います。よろしく御支援を賜りたく、お願い申し上げます。

代表取締役社長
斎藤 康博

対象ブランド

nzmp　Anchor FP FOOD PROFESSIONALS　Anchor Since 1886

名称

フォンテラ グランプリ2019
グラスフェッドバターを使った製菓・製パン
製品開発コンクール

主催/後援

主催：フォンテラ ジャパン株式会社
後援：ニュージーランド大使館

日程/会場

2020年01月10日(金)・11日(土)
東京製菓学校

募集部門

【ブレッド部門】
規定：穀物類の粉に酵母や水、塩などを加えた生地を発酵し焼成したもの
　カテゴリーA：グラスフェッド スウィートバター(加塩・無塩)を高配合したもの
　カテゴリーB：グラスフェッド 発酵バター(無塩)を高配合したもの
【焼き菓子部門】
規定：保存・販売が常温で可能で、賞味期限が2週間以上、脱酸素剤使用は可
　カテゴリーA：グラスフェッド スウィートバター(加塩・無塩)を高配合したもの
　カテゴリーB：グラスフェッド 発酵バター(無塩)を高配合したもの

応募資格/作品規定 ※抜粋

○ 日本国内でパンまたは菓子の製造販売・開発に携わるプロの方。(国籍不問)
○ 受賞した作品は期間にかかわらず、1年以内に必ず商品化し販売すること。
○ 応募作品は応募者本人がした作品とし作品製作は応募者本人が行うこと。
○ 3ブランドのグラスフェッド スウィートバター、グラスフェッド発酵バターを高配合したもの。
○ 今後発売予定の未発表作品であること。

審査項目

全審査において、以下の4項目について総合的に審査。
① グラスフェッドバターの使い方、活かし方
② 作品の外観と内層
③ 製品開発力(ネーミング、他素材との調和・融合、工程・製法、市場性など)
④ 美味しさ(味と香りのバランス)

賞

両部門ともに
最優秀賞、優秀賞、フォンテラ賞の各1作品

審査員

審査員長　斎藤 康博　フォンテラジャパン 代表取締役社長
特別審査員　マーク・パイパー　フォンテラ酪農協同組合
　ディレクター カテゴリー、ストラテジー&イノベーション
【焼き菓子部門審査員】
山本 隆夫氏　クラブハリエ　代表取締役社長 統括グランシェフ
　2010年 ワールド ペストリー チーム チャンピオンシップ 優勝
岡崎 正輝氏　コンラッド東京　ペストリーシェフ
　2012年 モンディアル デ ザール シュクレ 優勝
長田 和也氏　ザ・プリンス パークタワー東京　シェフ パティシェ
　2017年 クープ デュ モンド ドゥ ラ パティスリー 優勝
【ブレッド部門審査員】
渡辺 明生氏　ミル・ヴィラージュ　オーナーシェフ
　2002年 クープ デュ モンド ド ラ ブーランジュリー 優勝
浅井 一浩氏　トモニパン　オーナーシェフ
　2015年 イバカップ 優勝
松田 武司氏　スターバックス コーヒー ジャパン　プリンチプロダクション部 部長
　2017年 モンディアル デュ パン 準優勝

岸 博之 ／ フジパンストアー

Bread Category
Gold Medal
ブレッド部門／最優秀賞

グラスフェッドバターのゴールドミルクブレッド

Recipe

材　料

粉1kg仕込み13個分

●中種：%

国産強力粉……70
生イースト……0.3
自然海塩……0.3
卵黄……30
全卵……10
牛乳……15

●本捏：%

フランスパン専用粉……30
生イースト……4.2
グラニュー糖……10
はちみつ……7
自然海塩……2
牛乳……15
グラスフェッド
　無塩発酵バター……60

●フィリング：1 個あたり

グラスフェッド
　バタークリーム……90g

●トッピング：1 個あたり

アプリコットジャム……10g
ミルクグレーズ……20g
ドライマンゴー：顆粒……適量
ピスタチオ：顆粒……適量

●グラスフェッドバタークリーム：%

グラスフェッド
　無塩発酵バター……60
クリームチーズ……100
加糖練乳……30

●ミルクグレーズ：%

粉糖……100
牛乳……20
加糖練乳……10
バニラペースト……適量

工　程

●中種

ミキシング	L6分M3分
捏上温度	22℃
発酵	温度22℃／湿度70%で、12時間

●本捏

ミキシング	L3分M3分MH8分 ↓（無塩発酵バター）3分MH3分
捏上温度	24℃
発酵	温度28℃／湿度75%で、60分
分割重量	190g
ベンチタイム	冷蔵-5℃で、20分
成形	① 分割生地を15cm×20cmの長方形に伸ばし生地の表面全体にグラスフェッドバタークリームを塗る ② 奥から手前にロールし棒状にする ③ 棒状の生地を縦長にカットし、二つ編みにする ④ 二つ編みの生地をスネイル状に丸く整え、直径16cmの丸型に入れる
ホイロ	温度32℃／湿度75%で、60分
焼成温度	上火：180℃／下火：210℃で、22分前後焼成
仕上げ	① 窯出し後、熱い内に上面全体にアプリコットジャムを塗る ② 表面が乾いたら、同じく上面全体にミルクグレーズを塗る ③ 中央にドライマンゴーを丸くあしらい、周囲をピスタチオで飾る

＜グラスフェッドバタークリーム＞

① クリームチーズを常温で柔らかくしておく
② グラスフェッド無塩発酵バターをコシが抜ける程度に戻し、加糖練乳と合わせホイッパーで攪拌する
③ ②に①を合わせ、更にホイッパーで攪拌し均一に混ぜ合わせる
④ 絞り袋に移し、使用直前まで冷蔵保管する

＜ミルクグレーズ＞

全ての材料を均一になるように混ぜ合わせる

Recipe

材　料

粉1kg仕込み11個分

●本捏:%

強力粉……100
パン酵母……3
塩……1.8
上白糖……18
全卵……20
卵黄……20
牛乳……25
吸水……10
グラスフェッドスィート
無塩バター……45

●包み込み用材料:1 個あたり

バターソテーポテト……100g

●トッピング材料:1 個あたり

塗り玉……適量
シナモンシュガー……40g
グラスフェッドスィート
加塩バター……25g
生クリーム38%……25g

●バターソテーポテト:%

サツマイモ:ダイス……100
グラスフェッドスィート
無塩バター……20

●シナモンシュガー:%

グラニュー糖……100
シナモン……0.5

工　程

●本捏

ミキシング	L3分M6分 ↓(無塩バター)L3分M4分H1分
捏上温度	24℃
発酵	温度27℃／湿度75%で、 45分後冷蔵5℃でオーバーナイト
分割重量	200g
ベンチタイム	冷蔵5℃で、30分
成形	① バターソテーポテト(100g)を 包んで、10分休ませる ② パイ皿サイズに麺棒で伸ばして敷く
ホイロ	温度28℃／湿度75%で、90分
焼成前処理	① 上面に卵を塗り、シナモンシュガーを 前面に振りかける ② 指でランダムに穴をあける ③ 穴に1cm 角にカットした グラスフェッドスィート加塩バター を埋め込む
焼成温度	上火:180℃／下火:180℃で、17分焼成
焼成後処理	① 七分立てした生クリームを上面に ハケで塗る ② 再度オーブンで4分焼成

<バターソテーポテト>

① グラスフェッドスィート無塩バターを
手鍋で溶かし、サツマイモを加えてソテーする
② 粗熱が取れれば、冷蔵しておく

<シナモンシュガー>

グラニュー糖にシナモンを加え混ぜておく

上村 昭博 ／ ブーランジュリー アヴェック

Bread Category
Silver Medal
ブレッド部門／優秀賞

Moon of grass-fed butter

柳川 玖哉 ／ ブーランジュリー ヤナガワ

Bread Category
Fonterra Award
ブレッド部門／フォンテラ賞

Noir chocolat carre ―栗とチョコの味わい―

Recipe

材　料

粉1kg仕込み6個分

●土台生地：%

強力粉	100
NZ 産マヌカハニー	8
加糖卵黄	10
塩	2
パン酵母	3
全卵	30
牛乳	25
ヨーグルト	15
グラスフェッドスィート無塩バター	50
ブラックココア	1.5
レッドココア	1.5
クーベルチュールフレーク	30

●コーヒーフィュテ生地：%

強力粉	100
NZ 産マヌカハニー	8
加糖卵黄	10
塩	2
パン酵母	3
全卵	30
牛乳	25
ヨーグルト	15
グラスフェッドスィート無塩バター	50
コーヒー粉末	2
折り込み用グラスフェッドスィート加塩バター	50

●ココア・ダマンド：%

上白糖	100
グラスフェッドスィート無塩バター	100
全卵	100
ラム酒	8
アーモンドプードル	100
薄力粉	6
ブラックココア	1.5
レッドココア	1.5

●クルミ・キャラメリゼ：%

クルミ：ロースト済み	100
グラニュー糖	54
グラスフェッドスィート無塩バター	10

●フィリング、仕上げ：1個あたり

渋皮栗	80g
トッピングシュガー	2g
クルミ・キャラメリゼ	30g

工　程

●土台生地

ミキシング	L3分M5分H1分↓（無塩バター）L2分 M3分H2分↓（ブラック&レッドココア）
捏上温度	24℃
発酵	温度27℃／湿度70%で、60分パンチ後 冷蔵5℃でオーバーナイト
分割重量	1枚170g→2枚使用

●コーヒーフィュテ生地

ミキシング	L3分M5分H1分↓（無塩バター）L2分 M3分H2分↓（コーヒー粉末）
捏上温度	24℃
発酵	温度27℃／湿度70%で、60分パンチ後 冷蔵5℃でオーバーナイト
折り込み	コーヒーフィュテ生地にグラスフェッドスィート加塩バターを折り込む → 四つ折り1回三つ折り1回
成形	① 土台生地を18cm×18cmのスクエアに伸ばす（2枚とも） ② 18cm角のスクエア型を用意しておく ③ コーヒーフィュテ生地を生地厚5mmに伸ばし短冊状にカット（6枚：1枚15g） ④ スクエア型にコーヒーフィュテ生地を、断面を上にして6枚敷き詰める ⑤ ④に1枚目の土台生地をかぶせ、ココア・ダマンド（80g）を絞る ⑥ ⑤に渋皮栗（80g）とクルミ・キャラメリゼ（30g）を散らす ⑦ 最後に2枚目の土台生地をかぶせる
ホイロ	温度28℃／湿度75%で、90分
焼成温度	上火：160℃／下火：210℃で、40分焼成
仕上げ	① 型から取り出し、粗熱を取る ② ニュージーランド型のステンシルを使いトッピングシュガーで仕上げる

＜ココア・ダマンド＞

① 上白糖、グラスフェッドスィート無塩バターを合わせる
② 全卵を少しずつ合わせる
③ ラム酒を加える
④ 残りの材料を加える

＜クルミ・キャラメリゼ＞

① グラニュー糖、水を鍋に入れ茶色になるまで煮詰める
② グラスフェッドスィート無塩バターを加え、最後にクルミを加えて完成

魚住 美恵子 ／ コンラッド東京

Baked Confectionery Category
Gold Medal
焼き菓子部門／最優秀賞

フォンテラレーズンウィッチ

Recipe

材料

30個分

●全粒粉のサブレ

グラスフェッドスィート
無塩バター……200g
ブラウンシュガー……80g
トレハロース……20g
全卵……100g
バニラエクストラクト……2g
塩……2g
A：薄力粉……170g
A：全粒粉……83g
A：アーモンドプードル…80g
A：ベーキングパウダー……2g

●バタークリーム

グラスフェッドスィート
無塩バター……100g
加塩バター……100g
ホワイトチョコレート……60g

●オレンジビターキャラメル

B：グラニュー糖……60g
B：水あめ……15g
擦り下ろしオレンジ皮…1/2個分
生クリーム45%……50g
オレンジジュース……15g
グラスフェッドスィート
無塩バター……25g

●ゴールデンレーズンのラム酒漬け

C：水……100g
C：グラニュー糖……25g
C：オレンジ皮 ……1/4個分
C：シナモンスティック…1/3本分
ゴールデンレーズン……100g
ラム酒……40g

●飾り

ホワイトチョコレート…200g
カラメル風味チョコレート…100g

作り方

●全粒粉のサブレ

① 柔らかくしたグラスフェッドスィート無塩バターにブラウンシュガー、トレハロース、塩を加え摺り混ぜる
② 全卵、バニラエクストラクトを数回に分けて加える
③ Aの粉類を入れて混ぜる
④ オーブンペーパーで挟み、3.5mmに伸ばす
⑤ 冷凍庫で20分冷やす
⑥ 直径5.5cmに抜いて、180℃のオーブンで15〜20分ほど焼成

●バタークリーム

① ホワイトチョコレートを溶かしておく
② ポマード状にしたグラスフェッドスィート無塩、加塩バターに①を加え、白っぽくなるまでホイップする

●オレンジビターキャラメル

① 鍋に生クリーム、オレンジジュース、擦り下ろしたオレンジの皮を入れて沸かす
② Bでキャラメルを作り①を入れる
③ ポマード状にしたグラスフェッドスィート無塩バターを加え冷やす

●ゴールデンレーズンのラム酒漬け

① Cでシロップを作り、ゴールデンレーズン、ラム酒を加える
② 3日間ほど漬け込む

●飾り

① それぞれ溶かしておく
② ボウルにホワイトチョコレートを入れ、カラメル風味チョコレートをスプーンで落とす
③ サブレの片面のみ浸してチョコレートを落とし、自然なマーブル模様をつける

●組み立て

① サブレにバタークリームをドーナツ状に絞る
② 絞ったバタークリームの上にゴールデンレーズンを6〜7粒おく
③ 中央にオレンジビターキャラメルを絞る
④ サブレでサンドして、冷やす

Recipe

平松 大紀 ／ アベニール

Baked Confectionery Category
Silver Medal
焼き菓子部門／優秀賞

フォンテラバターサンド

材　料

20個分

●バターサブレ

グラスフェッド
無塩発酵バター・・・・・154.6g
グラニュー糖・・・・・・・・・・78.5g
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・29.7g
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・267.6g

●バタークリーム

卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・60g
グラニュー糖・・・・・・・・・・・・16g
グラニュー糖・・・・・・・・・・・・66g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22g
グラスフェッド
無塩発酵バター・・・・・160g
グラニュー糖・・・・・・・・・・・・35g

●キャラメルサレ

グラニュー糖・・・・・・・・・・・・60g
水あめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・18g
生クリーム45%・・・・・・・・・80g
グラスフェッド
無塩発酵バター・・・・・・・・16g
ゲランドの塩・・・・・・・・・・0.32g

作り方

●バターサブレ

① グラスフェッド発酵バターは常温に戻しておく
② ①にグラニュー糖を加えて混ぜる
③ 常温に戻した卵黄を②に加えて混ぜる
④ 篩った薄力粉を③に加えて全体を均一にする
⑤ 出来た生地を3mm厚に伸ばし1時間寝かせる
⑥ 2.5cm×8cmにカットし、シルパンに並べて
170℃のコンベクションオーブンで20分焼成

●バタークリーム

① 水とグラニュー糖を火にかけ117℃にする
② 卵白とグラニュー糖を立て、①を少しずつ加えて
イタリアメレンゲを作る
③ 柔らかくしたグラスフェッド発酵バターを
ミキサーで立て、30℃前後になった②を加えて混ぜる
④ グラニュー糖を加えて軽く混ぜる

●キャラメルサレ

① グラニュー糖を火にかけ焦がす
② 水あめと生クリームを温めて①に少しずつ加える
③ ②をBrix85%にする
④ グラスフェッド発酵バターを柔らかくし、
32℃以下になった③に加える
⑤ バーミックスを掛け、ゲランド塩を加える

●組み立て

① バターサブレにバタークリームを絞る
② 中にキャラメルサレを絞り入れる
③ その上にバタークリームを絞りバターサブレで
サンドする

建元 麿 ／ ホテル日航姫路

Baked Confectionery Category
Fonterra Award
焼き菓子部門／フォンテラ賞

グラスフェッドバターが香る
とろ〜りキャラメルのケークプディング

Recipe

材料

12個分

●サブレバニーユ

グラスフェッドスィート
無塩バター……56g
グラニュー糖……28g
メープルシュガー……5g
卵黄……2.5g
塩……0.5g
薄力粉……37g
強力粉……37g
ミルクチョコレート……適量

●ケーク生地

グラスフェッドスィート
無塩バター……85g
グラニュー糖……69g
全卵……67g
皮無アーモンドプードル‥40g
薄力粉……47g
ベーキングパウダー……1g
加糖練乳……37g

●塩キャラメルソース
*作り易い量
グラニュー糖……50g
水あめ……27g
生クリーム36%……43g
牛乳……20g
グラスフェッドスィート
加塩バター……28g

●ケークキャラメル
ケーク生地……50g
塩キャラメルソース……13g
キャラメルシロップ……2g

●ケークバニーユ
ケーク生地……280g
はちみつ……8g
バニラペースト……1g

●キャラメルとアプリコットのジャム
*作り易い量
アプリコットジャム……60g
塩キャラメルソース……40g
キャラメルシロップ……4g

作り方

●サブレバニーユ
① ポマード状にしたグラスフェッドスィート無塩バターにグラニュー糖、メープルシュガー、塩を加え合わせ混ぜる
② ①に卵黄を加え混ぜ、予め篩っておいた粉類を入れ混ぜる
③ 厚さ4mmに伸ばし直径5cmのセルクルで抜く
④ セルクルをはめたまま、風力1の160℃のコンベクションオーブンで約18分焼成
⑤ 粗熱が取れたら、溶かしたミルクチョコレートを薄く塗る

●ケーク生地
① ポマード状にしたグラスフェッドスィート無塩バターにグラニュー糖を入れ混ぜる
② 約35℃に温めた全卵を①に1/3入れ混ぜる
③ 混ざったら予め篩っておいたアーモンドプードルを1/3加え混ぜる
④ ③に残りの全卵とアーモンドプードルを入れ、しっかりと混ぜ合わす
⑤ 予め篩っておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ混ぜ、練乳を入れ混ぜる

●塩キャラメルソース
① 生クリームと牛乳を合わせ、火にかけて沸騰直前まで熱を加える
② グラニュー糖と水あめを鍋に入れ火にかけ、黄金色になったら弱火にして①を入れる
③ 糖類が溶けるまでしっかりと煮詰める（煮詰め目安約94g）
④ ③にグラスフェッドスィート加塩バターを入れてしっかりと混ぜ合わす

●ケークキャラメル
① 全ての材料を合わせ混ぜる
② 直径5cm 高さ2.8cmのシリコン型に5g絞る

●ケークバニーユ
① 全ての材料を合わせ混ぜる
② ケークキャラメルを絞った型に23g絞る
③ 風力1の140℃のコンベクションオーブンで約20分焼成

●キャラメルとアプリコットのジャム
全ての材料を鍋に入れ火にかけ、約85gになるまで煮詰める

●組み立て
① 粗熱を取ったケークバニーユに塩キャラメルソースを約1g絞り入れる
② 生地全体にキャラメルとアプリコットのジャムを約3g絞る
③ サブレバニーユと②を重ね合わす

Grass Fed

グラスフェッド

「グラスフェッド」とは「牧草 (=Grass) を食べて (=Fed) 育つ」こと。
ニュージーランドの乳牛は自由放牧のストレスフリーな環境で、良質な牧草を食べて育ちます。ニュージーランドは、年間を通した放牧酪農が行われている数少ない国の一つです。

ニュージーランドの自然

ニュージーランドは温暖な気候や肥沃な土壌、潤沢な降雨や日照時間に恵まれ、放牧酪農による「グラスフェッド」に理想的な自然環境が整っています。
太陽が燦々と大地に降り注ぎ、牧草が伸び始める南半球の春、乳牛が乳を出し始め、10月に生乳生産のピークを迎えます。

From Grass to Glass

ニュージーランドの乳牛は97%の時間(年間約350日相当)を牧草地で過ごし、食物の96%が牧草です。
青々と生い茂った牧草を食べて育った乳牛からは、栄養豊富なグラスフェッドミルクが産出されます。