Fonterra
Dairy for life

Fonterra Grand Prix 2020 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。

本グランプリは、今回で2回目の開催となります。
前回に引き続き多くの皆様にご応募頂くことができました。いずれもニュージーランド産グラスフェッドバターの特長が十分に活かされた素晴らしい作品であり、とても難しい選考となりました。入賞された皆様、最終選考に残られたファイナリストの方々、そしてご応募頂いた全ての皆様に感謝申し上げます。

フォンテラはニュージーランド最大の乳業メーカーで、世界130ヵ国以上に乳製品を輸出しており、バターは全てグラスフェッドです。そして日本に輸入されるバターのうち半分以上がフォンテラのグラスフェッドバターです。

ニュージーランドは温暖湿潤な気候に恵まれ、年間を通じた放牧酪農が可能な数少ない国の一つです。緑一面の放牧地で乳牛がのびのびと牧草を食べて育ち、また温室効果ガスなどの環境負荷も少ない、クリーンでサステナブルな酪農が行われています。この酪農から作られたフォンテラのグラスフェッドバターは、サステナブルなバターでもあります。

この風味豊かでサステナブルなグラスフェッドバターを、今後も日本へ安定供給していくとともに、製菓・製パン業界に於いてニュージーランド産グラスフェッドバターの特長を生かした製品が今後も多く開発されることを期待いたします。

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2020
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
2021年5月14日（金）・15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）、シートバター（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
【ギフト菓子部門】
規定：保存・販売が常温で可能で、賞味期限が1週間以上の作品（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）、シートバター（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）
○ 前回受賞者は連続して応募が出来ませんが、ファイナリストはその限りではありません
○ 受賞した作品は1年以内に必ず商品化し、1か月間以上販売すること
○ 応募作品は応募者本人が考案したオリジナル作品とし、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
○ 受賞後に発売予定の未発表作品であること

審査項目
以下の5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 美味しさ
（味と香りのバランス）
④ 製品開発力
（他素材との調和・融合、作品の市場性）
⑤ 生産/衛生管理力
（製法、工程管理、衛生管理）

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　ブリン ロウドン　フォンテラ ジャパン　経営企画部 部長
特別審査員　横井 彩奈　フォンテラ ジャパン　営業本部
【ギフト菓子部門審査員】
藤田 浩司氏　ルワンジュ東京　グランシェフ
　ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ
　2008年 チョコレート ピエス部門 優勝
　2012年 チーム総合 準優勝
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
中山 和大氏　オクシタニアル　シェフ・パティシェ
　2015年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 準優勝
【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
松田 武司氏　スターバックス コーヒー ジャパン　新業態推進本部　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
渋谷 則俊氏　冨士屋/ぱんや徳之助　代表取締役社長
　2015年 イバカップ 優勝

Bread Category

Gold Medal

ブレッド部門／最優秀賞

佐藤 崇裕 ／ 佐藤興産　佐藤ベーカリー

グラスフェッドバターの キャラメルブリオッシュフィユテ

Recipe

材　料

粉1kg仕込み：20個分

●ブリオッシュフィユテ生地：%

中力粉	50
強力粉	50
グラスフェッド スウィート 無塩バター	10
グラニュー糖	20
塩	1.8
牛乳	28
全卵	40
生イースト	3
グラスフェッド スウィート 無塩シートバター	40

●キャラメルクリーム※作り易い量

グラニュー糖Ⓐ	200g
牛乳	450g
卵黄	120g
グラニュー糖Ⓑ	112g
薄力粉	10g
コーンスターチ	30g
グラスフェッド スウィート 無塩バター	50g
水	少々

●仕上げ用：1個あたり

粉糖	少々
金箔	少々

工　程

●本捏

ミキシング	L5分M8分 ↓（グラスフェッド スウィート無塩バター）L5分
捏上温度	22℃
一次発酵	温度28℃／湿度75%で、15分後 平たく伸ばして、-8℃で1晩
折り込み	① 3つ折りを2回後、冷凍庫で1時間休ませる ② 2つ折りを1回後、冷凍庫で1時間休ませる
成形	① 生地厚1cm×生地幅15cmに伸ばす ② 生地幅15cm長さ2cm単位でカットする ③ カットした生地の両端を切り落とし 1本の重さが20gの棒状にする ④ 棒状の生地を3枚重ねて、渦巻き状に 成型し、真ん中を少し押さえる ⑤ 直径9.5cm×高さ4.5cmの半球状の型に 油を引き、生地を入れる ⑥ 切り落とした残生地を20gに分割し丸め 60分冷蔵庫で休ませ直径10cmの円状に 伸す（底生地）
ホイロ条件	温度28℃／湿度75%で、90分
焼成前	① 生地の中心部を軽く押して キャラメルクリーム40gを絞る ② 霧吹きして、底生地をしっかり付ける
焼成温度	上火：180℃／下火：180℃で、30分焼成
仕上げ	完全に冷めたら、粉糖を振って金箔をのせる

＜キャラメルクリーム＞

① 牛乳を温める
② 卵黄にグラニュー糖Ⓑを摺り混ぜる
③ 薄力粉、コーンスターチを篩って②に入れ混ぜる
④ グラニュー糖Ⓐ、水を鍋に入れ、カラメルにする
⑤ ④に①を入れ、よく混ぜる
⑥ ③に⑤の半量を入れ、よく混ぜる
⑦ ⑥を⑤に入れ、焦げないように混ぜながら炊く
⑧ 炊き上がったら、グラスフェッド スウィート無塩バターを 入れてよく混ぜる
⑨ 冷凍庫で急冷する

Recipe

材　料

粉1kg仕込み：8個分

●ルヴァン種：%
ルヴァンスターター……0.5
フランスパン専用粉……100
吸水……50

●本捏：%
フランスパン専用粉……80
石臼挽粉……20
吸水……70
パン酵母……0.2
塩……2.5
モルトエキス……0.2
ルヴァン種……30
カシスパウダー……3
足し水……12
キウイのマヌカハニー漬け‥18
カシスのリキュール漬け‥‥18
グラスフェッド
　無塩発酵バター……36
バターピーナッツ……12

●キウイのマヌカハニー漬け：%
ドライキウイ……100
マヌカハニー……20

●カシスのリキュール漬け：%
ドライカシス……100
カシスリキュール……10

●バターピーナッツ：%
ピーナッツ……100
グラスフェッド スウィート
　加塩バター……4

工　程

●ルヴァン種
ミキシング　L5分
捏上温度　28℃
一次発酵　温度28℃／湿度75%で、20時間

●本捏
ミキシング　L5分（オートリーズ20分）↓（パン酵母）
↓（ルヴァン）L1分↓（塩）L4分
皮生地分を取り出す
↓（カシスパウダー）（足し水）　L4分H10秒
↓（キウイ・カシス・ピーナッツ）
H20秒
捏上温度　22℃
一次発酵　温度27℃／湿度75%で、50分パンチ
50分パンチ50分パンチ後に
グラスフェッド 無塩発酵バターを折り込む
分割重量　280g、皮生地80g
ベンチタイム　20分
成形　18cmのなまこ型に成形し、皮生地を被せる
ホイロ条件　温度27℃／湿度75%で、35分～
焼成前　①ステンシルを置き、フランスパン専用粉を振る
②クープを入れる
焼成温度　上火：260℃／下火：240℃、スチーム
釜入れ後、上火：240℃／下火：220℃で
30分焼成

＜キウイのマヌカハニー漬け＞
① ドライキウイを水洗いして、マヌカハニーに漬け込む
② 3日後以降に使用する

＜カシスのリキュール漬け＞
① ドライカシスを水洗いして、カシスリキュールに漬け込む
② 3日後以降に使用する

＜バターピーナッツ＞
① フライパンでピーナッツを炒り、
グラスフェッド スウィート加塩バターを加える
② クッキングシートで冷ます

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

小嶋 慎一郎 ／ ブーランジュリー グランオム

Beurre et Cassis

Bread Category

Fonterra Award

ブレッド部門／フォンテラ賞

大川 祐季 ／ 敷島製パン

ホーキーポーキーブリオッシュ

Recipe

材　料

粉1kg仕込み：30個分

●本捏：%

フランスパン専用粉	100
改良剤	0.1
乳化剤	0.3
グラニュー糖	20
塩	1.4
クリームチーズ	10
生クリーム	10
卵黄	15
生イースト	4
グラスフェッド 無塩発酵バター	40
吸水	25

●クランブル

薄力粉	50g
アーモンドプードル	50g
グラニュー糖	35g
塩	1g
グラスフェッド 無塩発酵バター	35g
キャラメルチップ	40g

●クレームダマンド

薄力粉	130g
グラニュー糖	100g
グラスフェッド 無塩発酵バター	100g
全卵	70g
アーモンドプードル	70g
ベーキングパウダー	1.1g
牛乳	16g
バニラエッセンス	0.2g

工　程

●本捏

ミキシング	L2分M2分 ↓（グラスフェッド 無塩発酵バター）L3分M6分
捏上温度	24℃
一次発酵	温度5℃／湿度50%で、オーバーナイト（18時間以上）
成形	① 生地幅240mm×生地厚5mmになるように、リバースシーターで生地を伸ばす ② クレームダマンドを塗る ③ クレームダマンドを巻き込み35mmでカットする ④ カップにカット面を上にして入れる
分割重量	生地50g、クレームダマンド10g
ホイロ条件	温度28℃／湿度70%で、60分
焼成前	クランブルを振る
焼成温度	上火：200℃／下火：190℃で、14分焼成

＜クランブル＞

① グラスフェッド 無塩発酵バター、グラニュー糖を合わせる（L2分～）
② 篩った粉類（薄力粉、アーモンドプードル）と塩を①に入れ混ぜる（L1分30秒）
③ ②にキャラメルチップを入れ混ぜる（L1分～）

＜クレームダマンド＞

① グラスフェッド 無塩発酵バター、グラニュー糖を合わせる（L2分～）
② 全卵、牛乳、バニラエッセンスを合わせる
③ ①に②を3回に分けて入れ混ぜる（L2分～）
④ 篩った粉類（薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダー）を③に入れ混ぜる（L1分30秒～）

Gift Confectionery Category

Gold Medal

ギフト菓子部門／最優秀賞

小野瀬 遵 ／ コンラッド東京

フォンテラ バタースコッチ

Recipe

材　料

4本分

●バタースコッチケーキ

グラスフェッド スウィート
無塩バター……206g
ブラウンシュガー……64g
グラニュー糖……64g
塩……2g
加糖練乳……86g
蜂蜜……52g
全卵……249g
転化糖……17g
A：薄力粉……192g
A：強力粉……24g
A：アーモンドプードル……86g
A：ベーキングパウダー……5g
B：グラスフェッド スウィート
無塩バター：焦がし……84g
B：生クリーム（35%）……27g

●バタークリーム

C：グラスフェッド スウィート
無塩バター……100g
C：グラスフェッド スウィート
加塩バター……100g
ブロンドチョコレート……160g
カカオバター……16g
カルヴァドス……12g

●アップルコンポート

水……500g
グラニュー糖……200g
レモン汁 ……20g
シナモンスティック……1/3本分
りんご（紅玉）……2個

●アップルソテー

アップルコンポート……400g
バニラスティック……1/2本
グラニュー糖……100g
ブラウンシュガー……33g
グラスフェッド スウィート
無塩バター……37g
カルヴァドス……16g

●上掛け用チョコレート

D：ホワイトチョコレート……600g
D：色素入カカオバター：白……8粒
D：カカオバター……51g
サラダ油……51g
色素入カカオバター：黒……適量

●飾り

金箔……適量
ホワイトチョコレート……200g
色素入カカオバター：黄……2g

作り方

<バタースコッチケーキ>

① ポマード状にしたグラスフェッド スウィート無塩バターに
グラニュー糖、ブラウンシュガー、塩を入れ
白っぽくなるまで立てる
② ①に加糖練乳、蜂蜜を加える
③ 全卵に転化糖を加え、35℃まで温め、②に2/3量を
少しずつ加える
④ 予め篩っておいたAの粉類を③に入れ混ぜる
⑤ ④に残りの全卵を加え、混ざったらBを入れて乳化する
⑥ 型に260g絞り、風力2の160℃のコンベクションオーブンで
約30分焼成する

<バタークリーム>

① ブロンドチョコレートとカカオバターを溶かし、
32℃に調整する
② ポマード状にしたCに①を少しずつ加え、混ざったら
カルヴァドスを加えてしっかりと混ぜる

<アップルコンポート>

① 鍋に水、グラニュー糖、レモン汁、シナモンスティックを入れ
火にかける
② ①にスライスしたりんごを入れて、2日間漬け込む

<アップルソテー>

① 鍋にグラニュー糖、ブラウンシュガーを少しずつ加え
黄金色になったらグラスフェッド スウィート無塩バターを入れる
② ①にアップルコンポート、バニラスティックを加え煮上げる
③ ②を火から下ろし、水分を切り、鍋に戻し、再び火にかける
④ ③の水分がしっかり飛んだら、カルヴァドスを加える

<上掛けチョコレート>

① ペットシート牛柄模様を黒のカカオバターで吹き付ける
② Dを全て溶かし、テンパリングをとる
③ ②にサラダ油を加え、しっかりと混ぜる

<飾り>

① ホワイトチョコレートに黄色のカカオバターを加えて
テンパリングをとり、容器に流し固める
② ①でバターに見立てたチョコレートの飾りをとる

<組み立て>

① 焼き上がったバタースコッチケーキを1cm厚にスライスする
② ①にバタークリームを薄く塗り、アップルソテーを並べ
再びバタークリームを絞る。これを2回繰り返す
③ パウンドケーキ型の中に牛柄模様を付けたペットシートを
セットする
④ ③にテンパリングした上掛けチョコレート150gを
流し入れたら②を入れ、冷やし固める
⑤ ④に金箔、バターに見立てたチョコレートを飾る

Recipe

Gift Confectionery Category
Silver Medal
ギフト菓子部門／優秀賞

林 将史 ／ 藤井商事

グラスフェッド・オレンジバウム

材　料
バウム生地6枚分

●①澄ましバター
グラスフェッド
無塩発酵バター……380g

●バウム生地：38×29cm天板6枚分
グラスフェッド
無塩発酵バター……650g
①の乳しょう……76g
上白糖……400g
塩……2g
ローマジパン……280g
加糖卵黄……300g
全卵……400g
薄力粉……450g
強力粉……50g
皮無しアーモンドプードル…100g
ベーキングパウダー……10g
グランマルニエ……30g
オレンジの皮……10g
卵白……300g
グラニュー糖……230g
オレンジミンチ……100g

●オレンジバタークリーム：5枚分
殺菌卵白……140g
グラニュー糖……100g
水……45g
グラスフェッド
無塩発酵バター……300g
オレンジコンサントレ……160g
生クリーム（45%）……80g

作り方

<Ⓐ澄ましバター>
① 細かく切ったグラスフェッド 無塩発酵バターをボウルに入れ、40℃の湯煎にかける
② 溶けたら、白い沈殿物（乳しょう）が入らないように漉す
③ 溶けた②を澄ましバター304gと白い沈殿物（乳しょう）76gそれぞれ常温においておく

<バウム生地バタークリーム>
① 38cm×29cmの天板にロール紙を敷く
② 薄力粉、強力粉、皮無しアーモンドプードル、ベーキングパウダーを一緒に篩っておく
③ オレンジの皮、グランマルニエを合わせておく
④ ローマジパンを耐熱ボウルに入れて、電子レンジで柔らかくする
⑤ ④に加糖卵黄を少しずつ加え混ぜ合わせる
⑥ ミキサーボウルに柔らかくなったグラスフェッド 無塩発酵バターⒶの乳しょう、上白糖、塩を入れビーターで立てる
⑦ 全卵を湯煎にかけ、40℃まで温める
⑧ ⑤に⑦を加え混ぜ合わせる
⑨ ⑥に⑧を少しずつ加え混ぜ合わせる
⑩ 別のミキサーボウルに卵白と1/4のグラニュー糖を入れ、ホイッパーで泡立てるグラニュー糖を3回に分けて加え泡立てる
⑪ ⑨に⑩を半量入れ、混ぜ合わせる
⑫ ⑪に②を加えながら混ぜ、粉っぽさがなくなったら、残りの⑩のメレンゲを加え混ぜる
⑬ ⑫に③を加え混ぜる
⑭ ①の天板6枚に⑬の生地を520gずつ流し入れ、カードで平らに均す
⑮ 下段用生地1枚に、オレンジミンチ100gを散りばめる
⑯ 上火：190℃/下火：160℃のオーブンに天板もう1枚と⑭を重ねて17分焼成する
⑰ 焼き上がったら、オーブンから出し、ベーキングシートの上にひっくり返してロール紙を剥がしもう一度ロール紙をのせ、ひっくり返す
⑱ 焼き目が上になった⑰にⒶの澄ましバターを1枚あたり50gハケで塗り、冷ます

<オレンジバタークリーム>
① 鍋にグラニュー糖、水を入れて、温度が118℃になるまで煮詰める
② ①と同時進行でミキサーボウルに殺菌卵白を入れ、高速で回して泡立ち始めたら①を少しずつ加えながら泡立てる
③ しっかり立った②に柔らかくしたグラスフェッド 無塩発酵バターを加え混ぜる
④ ③に35℃に温めた生クリームを少しずつ加えて混ぜる
⑤ ④にオレンジコンサントレを加えて混ぜる

<組み立て/仕上げ>
① 始めにバウム生地⑮の焼き目にオレンジバタークリーム150gをのせ38cm×29cmのカートルをはめ、カードでクリームを伸ばす
② 伸ばしたら、バウム生地をのせて上からしっかりと押す
③ ②にオレンジバタークリーム150gをのせ、カードで伸ばす。これを5枚目まで繰り返す
④ 6枚目をのせて上から押したら、カートルをゆっくりと外しサイドにはみ出たクリームをパレットナイフで綺麗に取る
⑤ ④の両端を切り落とし、35cm×26cmにして、長さ7cmを5本取り幅2cmカットで12個取る

Gift Confectionery Category

Fonterra Award

ギフト菓子部門／フォンテラ賞

塚本 大暉 ／ ハイアットリージェンシー東京

Baton de beurre

Recipe

材　料

20個分

●シュトロイゼル

グラスフェッド スウィート
無塩バター……98.5g
グラスフェッド スウィート
加塩バター……20g
グラニュー糖……50g
アーモンドプードル……40g
準強力粉……50g

●サブレブルトン

準強力粉……36g
コーンスターチ……5g
アーモンドプードル……6g
グラスフェッド スウィート
加塩バター……34g
卵黄……4g
カソナード……25g
牛乳……5g

●バニラキャラメルムー※作り易い量

グラニュー糖……150g
生クリーム(35%)……75g
グラスフェッド スウィート
無塩バター……70g
バニラの鞘……0.5本

●バタークリーム※作り易い量

卵白……75g
グラニュー糖……110g
ミネラルウォーター……25g
グラスフェッド スウィート
無塩バター……450g
トレハロース……40g

●組み立て・仕上げ

チョコレート色素：黄色……適量
チョコレート色素：オレンジ…適量
ホワイトチョコレート……適量
柚子ゼスト……60g

作り方

<シュトロイゼル>

① ポマード状にしたグラスフェッド スウィート無塩バター、グラスフェッド スウィート加塩バターとグラニュー糖を合わせ、残りの材料を加え合わせる
② 1mmに伸ばして冷凍する
③ 2cm×9.5cmにカットし、135℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する

<サブレブルトン>

① 準強力粉、コーンスターチ、アーモンドプードル、カソナード グラスフェッド スウィート加塩バターをサブラージュし、卵黄と牛乳を加え合わせる
② 1mmに伸ばして冷凍する
③ 2cm×9.5cmにカットし、135℃のコンベクションオーブンで約17分焼成する

<バニラキャラメルムー>

① グラニュー糖を鍋でキャラメルにし、グラスフェッド スウィート無塩バターを加え溶かす
② 少し温めた生クリームとバニラを加え、バーミックスをかけて冷やす

<バタークリーム>

① グラニュー糖、トレハロース、ミネラルウォーターで118℃に煮詰め、卵白を加えてイタリアンメレンゲを立てる
② 柔らかくしたグラスフェッド スウィート無塩バターをミキサーでしっかり立てる
③ ①を②に加え合わせる

<組み立て>

① チョコレート用色素2種類を混ぜ、リンコン型に3点垂らしエアーブラシで風を当たる
② テンパリングを取ったホワイトチョコレートを型一杯に流し入れ、ひっくり返し薄い壁が出来るように余分なチョコレートを取り除く
③ チョコレートが固まったら、バタークリーム10gを絞り入れる
④ シュトロイゼルを1枚入れ、バニラキャラメルムー7gを絞る
⑤ その上にシュトロイゼルを1枚入れ、キャラメルが広がるように押し入れる
⑥ さらに、バタークリーム20gを絞り、柚子ゼスト6gを塗ったサブレブルトンで蓋をする
⑦ ショックフリーザーで冷凍し、周りがしっかり固まった型から外す

Fonterra
Grand Prix

Dairy for life

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約97%の時間(年間約350日相当)を牧草地で過ごし、食物の約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。

Dairy for life

フォンテラ ジャパン株式会社　Fonterra(Japan)Limited
〒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/ja.html

フォンテラグランプリ

Fonterra Grand Prix 2020

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

Confectionery and bakery product development competition using grass fed butter