

2020年7月31日

報道関係者各位

【製菓・製パン向け 業務用バターコンパウンド新商品のご案内】
アイルランド産発酵バターを20%配合した
「グランマスター®アイリッシュ」発売開始

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長:八馬 史尚、以下 当社）は、産地・原料・品質にこだわり、厳選したバターを配合したバターコンパウンド商品のブランド、グランマスター®より、生乳感のあるフレッシュな風味と芳醇なコクが特徴のアイルランド産発酵バターを20%配合したバターコンパウンドマーガリン「グランマスター®アイリッシュ」を、2020年8月1日より発売開始いたします。



バターコンパウンドマーガリン
「グランマスター®アイリッシュ」

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

■新商品「グランマスター®アイリッシュ」について

アイルランド産発酵バターを20%配合しており、搾りたての生乳のようなフレッシュな風味が特徴です。「グランマスター®アイリッシュ」をはじめとする、グランマスター®アイルランドシリーズで使用しているアイルランド産発酵バターは、主に牧草をエサにして育った牛の生乳から作られ（グラスフェッドバター※）、鼻に抜ける芳醇な香りと、濃厚なコクが感じられます。当社では、世界中の数多くのバターの中から、専門のスタッフによる官能評価を経て、コクとうまみに優れたアイルランド産発酵バターを選びました。

※グラスフェッドバターについての世界共通の明確な定義はありません。牛の出産時期や健康状態によっては、穀物由来のえさを与える場合もあります。

■おすすめレシピ

「アイリッシュスコーン」

乳味が強く、砂糖との相性がよい「グランマスター®アイリッシュ」を使用したスコーン。低温でじっくり焼くと、香りがよく残ります。

[材料] (%)

グランマスター アイリッシュ 40
強力粉 80
全粒粉（薄力粉） 20
グラニュー糖 25
塩 1
ベーキングパウダー 5
牛乳 25
全卵 24



グランマスター®アイリッシュを使用した
「アイリッシュスコーン」

[工程]

- ①室温に戻しておいたグランマスター アイリッシュをビーターで攪拌しポマード状にする。
- ②強力粉、全粒粉、グラニュー糖、塩、ベーキングパウダーを加え、全体がなじむように擦り合わせる。
- ③牛乳、全卵を加え、粉っぽさがなくなるまでビーターで攪拌する。
- ④365gに分割し、直径140mm×厚さ20mm程度の円形に伸ばす。
- ⑤冷凍庫で30～60分冷却する。
- ⑥表面に水を塗り、グラニュー糖をつける。
- ⑦6等分にカットして、天板に並べる。
- ⑧200°C/180°Cで20分焼成する。

■グランマスター®アイルランドシリーズ ラインアップ

グランマスター®は、産地・原料・品質にこだわり、厳選したバターを配合したバターコンパウンド商品のブランドです。

アイルランド産発酵バター配合のグランマスター®アイルランドシリーズは、ご好評いただいている「グランマスター®アイリッシュプラス」、「グランマスター®ジェニユイン」、「グランマスター®プリメラン i」、「グランマスター®エール i」、「グランマスター®プティ・ブール i」と、このたびの新商品「グランマスター®アイリッシュ」を合わせ、全部で6種類のラインアップです。

- **新商品「グランマスター®アイリッシュ」**

- ・アイルランド産発酵バター20%配合
- ・荷姿：10kg（500g×20）/荷姿：10kg（流し込み）



- **「グランマスター®アイリッシュプラス」**

- ・アイルランド産発酵バター50%配合
- ・荷姿：10kg（500g×20）



- **「グランマスター®ジェニユイン」**

- ・アイルランド産発酵バター40%配合
- ・荷姿：10kg（500g×20）



- **「グランマスター®エール i」**

- ・アイルランド産発酵バター30%配合
- ・荷姿：10kg（500g×20）/荷姿：10kg（流し込み）



- **「グランマスター®プリメラン i」**

- ・アイルランド産発酵バター10%配合
- ・荷姿：10kg（500g×20）/荷姿：10kg（流し込み）



- **「グランマスター®プティ・ブール i」**

- ・アイルランド産発酵バター5%配合
- ・荷姿：10kg（500g×20）/荷姿：10kg（流し込み）



■グランマスター®アイルランドシリーズで使用しているアイルランド産発酵バターについて

【特徴1】生乳感のあるフレッシュな風味

当バターの原料は、牧草（グラス）を食べて育った牛のミルクです（グラスフェッドバター）。牧草を主に食べているので、採れたミルクはβカロテンを多く含み、色が濃い黄色であることが特徴です。グラス感と生乳感のある風味が特徴です。

【特徴2】芳醇なコクとうまみ

鼻に抜ける芳醇な香りと、濃厚なコクが感じられるバターです。

【特徴3】品質と環境への配慮

当バターの製造メーカーは、トレーサビリティの実施や、アイルランド政府食料庁による理想的な食品環境保持のためのプログラム「オリジン・グリーン」取得に取り組んでいます。



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>
株式会社J-オイルミルズ 広報・IRグループ
樋田、向浜 E-mail: pr@j-oil.com