

CALPIS FOODS SERVICE Co., Ltd.

Butter Meeting

カルピス(株)バターの
本来の美味しさを活かす

M

バター会議



カルピス(株)バター
メニュー提案

「マドレーヌを焼く。」



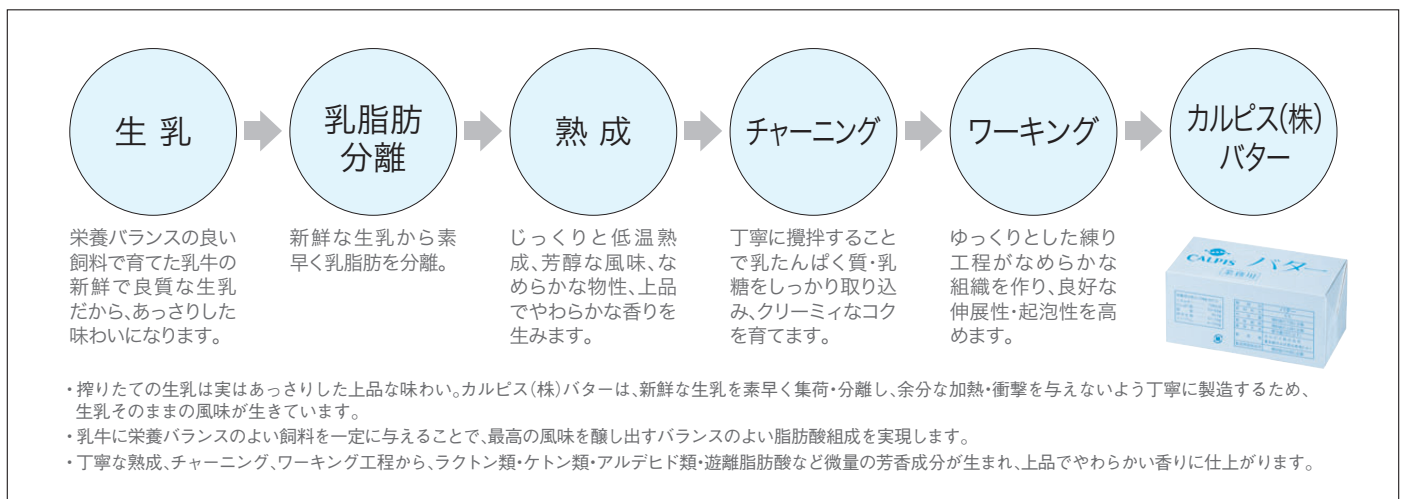
「リリエンベルグ」
横溝オーナーシェフ

純良な白さ。
上品な香り、芳醇な味わい。



生乳そのままのクリーミーなコク、
あっさりとした味わい、
抜群の伸展性が特徴のカルピス(株)バター。
新鮮な生乳から得られる良質の乳脂肪だけを
厳しい品質管理のもと丁寧に造られる、
贅沢なバターです。

■一年を通して同一品質の美味しさと使い良さを提供。



【歴史】

カルピス(株)バターは、乳酸菌飲料「カルピス」をつくる際に分離される乳脂肪を使って1963年にバターづくりを始めました。1972年に群馬工場が稼働し、本格的に業務用バターを発売し、1999年には発酵バター、2002年にはシートバターを発売し製品の充実をはかっています。

【特徴】

カルピス(株)バターの特徴は、“なめらか”で“つややか”、そして、その“白さ”は飛びぬけています。くせがなく、合わせる素材の美味しさを引き立てます。フルーツや、ナッツ、チョコレートとの相性は抜群です。ねばりがあり、伸びがよく、焼成した時の生地の手つきがながい。

【こんなお菓子に最適】

すっきりとした風味をいかすには、マドレーヌ、フィナンシェ、バームクーヘンに、伸びの良さをいかすには、マロンパイなどのパイ製品やデニッシュ、クロワッサンに、白さをいかすには、フルーツなどの新鮮な色と風味を引き立てるバタークリームづくりにご利用いただけます。



Butter Meeting

カルピス(株)バターの
本来の美味しさを活かす

バター会議

「カルピス(株)バターの持つ美味しさをいかす」ということ。

シンプルなほど特徴がわかります
なめらかでつややか、くせがなく、素材の良さを引き立てるカルピス(株)バターの特徴をいかした
お菓子づくりを焼き菓子で試してみました。シンプルなものほど
その特徴が現れる「マドレーヌ」を焼成し試食会議(バター会議)を開きました。

使い手のお話が聞けました
「マドレーヌ」の試作を「リリエンベルグ」の横溝シェフにお願いし、
バターの使い手側のお話をうかがい、カルピス(株)バターの良さを再確認しました。

「バター会議」スタッフ

バターの品質、コストパフォーマンス、洋菓子店の経営について、カルピス(株)およびカルピスフーズサービス(株)の事業部、営業部、商品開発、そしてオーナーシェフがバターについて長時間の会議をしました。知らなかったこと、確認できたことなど、さまざまな収穫がありました。



「リリエンベルグ」
オーナーシェフ
横溝 春雄

きめ細かでクリーミーなカルピス(株)バターの秘密が、その生立ちと製法にあったことがわかり納得しました。少ない量を丁寧に作ることは、私たち洋菓子専門店にしていますね。



営業部
羽田 雄一郎

今の経営環境はとても厳しく、お客様も「カルピス(株)バターは、美味しいのはわかっているのだけれどコストが…」と、よくおっしゃいます。しかし、次のチャンスがあれば「バター会議」の成果をお話してみようつもりです。



乳製品事業部 アシスタントマネージャー
齊田 尚泰

限られた生産量だからこそできる丁寧なバターづくりをシェフにご理解いただけて、たいへんうれしく思いました。その特徴がお菓子にどうかされているかを知ることでもでき、ますますカルピス(株)バターが大好きになりました。



乳製品事業部
岡野 菜穂子

私たちが考えていたカルピス(株)バターの特徴と、シェフが実際にお使いになって感じる特徴が一緒だったこと、たいへんうれしく思いました。バターの販売量ではなく販売先の満足度を意識してやっていきたいと思いました。



営業部 マネージャー
志鎌 昭大

実績のおありになるシェフとバターについて、これだけ長時間お話をさせていただいたことはありません。じつりとうかがえたことによって、お菓子のづくり手側のお考えがよくわかり営業の立場からもたいへん役に立ちました。



営業部
仁木 俊介

同じお菓子でもアプローチをかえると、どんどんバリエーションが広がるのがわかりました。とくにカルピス(株)バターが合わせる素材を引き立てるということに、私たちだけの感想ではなくオーナーシェフの意見として確信できました。

※そのほか、商品開発センターからもスタッフが参加しました。

「誰でもできるのにできないのが、つくりたてを売るといふことなんです。」

マドレーヌを焼く。



「リリエンベルグ」
こぶたのマドレーヌ
ウィーンの骨董市で見つけた
型を業者さんに渡して型を起
こしてもらったものです。



「リリエンベルグ」オーナーシェフ 横溝 春雄

「焼き菓子は鮮度」

私がリリエンベルグを開いた時に、ほかのお菓子屋さんどこを差別化できるかと思った時に、自分の腕に自信があったとしても、ほかにも腕のいい人はたくさんいらっしゃいます。いい材料を使っていると言っても、自分の店が悪い材料で菓子を作っていると思っているシェフはだれもいません。みなさんその人なりに、いいものをつくっていると思います。でも、誰でもできるのにできないのが、つくりたてを売るといふことなのです。家庭でお母さんが子供たちに作ったお菓子は愛情がこもっていて一番美味しいです。まずは、つくりたてを提供できるじゃないですか。

マドレーヌレシピ *madeleine recipe* ウィーン菓子工房リリエンベルグ

■材料 (100個分)

- ・カルピス(株)発酵バター(食塩不使用) …… 400g
- ・カルピス(株)バター(食塩不使用) …… 400g
- ・グラニュー糖 …… 1000g
- ・紅花油(リノール油) …… 200g
- ・卵 …… 1000g
- ・薄力粉 …… 1000g
- ・BP …… 15g
- ・バニラストティック …… 少々

■作り方

- ① ボウルにバターとグラニュー糖、バニラを入れホイッパーでよくすり混ぜる。
- ② よくほぐした卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉、BPを加えて、ヘラで混ぜ合わせる。
- ④ 最後に紅花油を入れ軽く混ぜ合わせる。バターを薄く塗った型に絞り170度のオーブンで約20分焼く。

- ◎生地 1140g+サクラの葉6枚 (塩抜きしみじん切り)
 - ◎生地 1140g+フランボワーズ フリーズドライパウダー 12g
 - ◎生地 1140g+黒蜜 57g
- ※黒蜜は白下糖 1kg に 260g の水を加えて加熱しシロップを作る。

Butter Meeting

カルピス(株)バターの
本来の美味しさを活かす

「カルピス(株)バターの
特徴は、その歴史と
制約された製造体制に
あるのですね。」

カルピス(株)バターのなめらかでクリーミーな美味しさは、時間をかけた丁寧な製造によるものだった。



齊田 まず、横溝シェフに、カルピス(株)バターのことをより深く理解していただくために、その歴史と特徴をご説明させていただきます。もともとカルピス(株)バターは、乳酸菌飲料のカルピスを作る時に分離される乳脂肪からつくられます。1919年にできたカルピスは、もう100年近くになるようとしています。脱脂乳をカルピスに使い、脂肪分は生クリームをつくり昭和20～30年ころは、乳業界に提供していました。カルピスの販売が伸びるにしたがって、どんどん脂肪分がたくさんできるようになり、1963年に相模工場ではバターの生産を開始しました。1969年に岡山工場では低水分バターを作り始め、1972年に群馬工場ができた時点で本格的に業務用バターを発売しました。その後、1999年に発酵バター、2002年にシートバターを発売して、現在に至っています。今から30年前はホテル、レストランを中心にバターを卸していましたので、一般のお客様、洋菓子業界から幻のバターと呼ばれ、希少なバターとさ

れました。

横溝

なるほど、そういった経緯でカルピス(株)バターはできたのですね。私の修業時代、神田のエスワイル時代にカルピス(株)バターを折りパイに使って使っていました。カルピス(株)バターはパイ生地に使うと伸びがいいのです。他社製品に比べると水分量が少ないということで、何回か指で伸ばして確認したことを覚えています。リリエンベルグではカルピス(株)バターと発酵バターを合わせて使っています。風味がありますね。鮮度を感じる風味です。リリエンベルグのお菓子は焼き菓子、ジャムにいたるまで“鮮度”を大切にしています。焼き菓子は冷凍をしないし、エイジレスもかけません。そういう仕事をしているので、カルピス(株)バターに新鮮さを感じました。群を抜いてクリーミーというか、とてもきめ細くなめらかです。砂糖を入れて、バターを室温状態に戻して(25℃)くらいで合わせた時には、クリーミー性を感じると思います。ふわっと立つ力がありますね。立てていてだれてくる感じがありませんし、クリーミーさが幸いしてバラツキのないお菓子ができると思います。



新鮮な香りの大切さを語る横溝シェフ

岡野 ありがとうございます。私が弊社の製品特長をご説明する前にご評価いただき、たいへん恐縮いたします。さて、カルピス(株)バターの特徴は、まず、見た目というと、色が白く、なめらかで、つややかさがあることです。特に白さは飛びぬけています。牛乳の段階では色の差はありませんが、バターにすると差が出てきます。脂肪が水分の中に均一に分散していて、これが横溝シェフのおっしゃる、きめ細くなめらかな口当たりの秘密です。くせがなく上品な味わいのため、組み合わせた時に他の素材をいかに。邪魔をしない。フルーツやナッツ類、チョコレートとの相性がよい。作業的にはバターにねばりがあり、伸びがよく、生地が浮きがいいのです。カルピス(株)バターは



Butter Meeting

カルピス(株)バターの
本来の美味しさを活かす

バター会議

「カルピス」といっしょにつくっています。乳酸菌が48時間発酵する工程と一緒に作りますから、他社メーカーに比べてゆっくり時間をかけてつくることができるのです。工場近郊の酪農家を中心に集乳し、すぐに分離します。分離までは迅速に行い、その後の工程を長くするのが特徴です。少ない量の乳脂肪をチャーニング、ワーキングに長い時間かけています。そこからご説明したようなカルピス(株)バターの特性が生まれるのです。

横溝 カルピス(株)バターの特徴は、その歴史と制約された製造体制にあるのですね。製造にこだわっているがゆえにたくさんの量はつくれない。逆にたくさんつくらないからこそできた品質、時間をかけてくれるからこそ生まれたバターの特徴があるのですね。シンプルなお菓子ほどその特徴がわかりますから、今日は「マドレーヌ」を焼きました。皆さんで試食してみましょう。

横溝 マドレーヌは、いつもリリエンベル

「鮮度を感じる マドレーヌ」

焼き菓子にもフレッシュ感がある。いきいきとした香りやコクが溢れるマドレーヌがある。

グで出しているレシピです。私のつくったマドレーヌは、無塩バターと発酵バターを半分ずつブレンドしています。それにだいたい2割の紅花油を加えています。「食べやすく後を引くようなマドレーヌ」。しっとり感があり、ふわっと軽くて、かつ、コクを感じる。いつもはカルピス(株)バターの無塩と発酵を半々合わせて使っていますが、今日は無塩バターだけを使ったもの、発酵バターだけを使ったものも用意いたしました。いかがですか。

志鎌 発酵だけのものと無塩だけのものは、風味がはっきりと違いますね。発酵バターのほうが柔らかな優しい香りがします。無塩バターのほうはこんがりと



した香りがします。

横溝 カルピス(株)バターの特徴が味と食感に出ていると思います。新鮮さ、フレッシュ感があります。マドレーヌをつくる時のポイントは、バターと砂糖をすり合わせるころなのですが、カルピス(株)バターはきめ細かのでクリーミーですから、よく空気を抱き込み、いい状態の生地がつかれます。

羽田 私どものお客様には、横溝シェフのようにフレッシュな状態でお菓子を



バターと砂糖を合わせるのがポイント



空気を抱きこんで少し白くなめらかに



試作品をチェックして会議は進んだ



きれいにふんわりと焼き上がる



手前から：桜のマドレーヌ、フランボワーズのマドレーヌ、黒蜜のマドレーヌ

出したいというお店が多くて、生菓子ならショックを使わないで売り切るとか、焼き菓子の賞味期限も3日くらいです。せっかくカルピス(株)バターを使っているのだから、香りやコク、味の部分で、一番いい状態で販売したいとおっしゃっていただきます。その一方で、弊社のバターはコスト的に厳しいとおっしゃる方もいらっしゃいます。

横溝 そうですね、カルピス(株)バターを使うと、少しコストアップになります。厳しい経営環境の中、コスト意識はとても大切です。しかし、考え方を少しだけ変えてみることも必要です。たとえば、「これはもう特別なんだ」というお菓子をひとつだけつくって売ってみてはどうでしょう。「鮮度にこだわった焼き菓子」、これこそつくる人の顔が見えていないでしょうか。お客様の評判を頂戴したり、売り上げが伸びるようでしたら、少しずつアイテムを増やして行けばいいと思います。

志鎌 そうした「焼き菓子の鮮度を売る」など売り方、作り方、原料にこだわりを持つ洋菓子店のメリットはどういうところにありますか。

横溝 価格はお客様が納得してこそ決まるものですから、「焼き菓子の鮮度」がそれだけ付加価値のあるものだ伝えていければ必ず売れると思います。お客様の側に立って訴える力が必要です。リリエンベルグでは全体売り上げの60%以上が焼き菓子で、多い時には80%行く時もあります。洋生で材料原価が20%くらいで、焼き菓子は10%くらいです。工程の手間を考えると、洋菓子店の経営には、付加価値のとれる焼き菓子を作り販売していくことが大切なことは数字を見ても明らかです。そして、それをふやすことです。すべてを同じバターでつくらずに、これに関してはこういうバターを使いましたとか、バター違いのクッキーを提案するとか、そうすると「ああ、違うのか」と、お客様にもわかっていただける。洋菓子店のメリットはここにあります。

仁木 生ケーキに比べて焼き菓子は季節感を出しにくいと思いますが、新鮮さをアピールする工夫はどうされていますか。

横溝 カルピス(株)バターは無塩でも、

発酵でもクリーミーな優しい味がありますので、この基本配合をベースにいろいろなものを入れても、結構合うと思います。たとえば、リリエンベルグは春に大島桜の葉の塩漬けを細かくきざんで入れています。ただ、葉でも真中の芯の部分を外すんです。その部分が入ってしまうと、塩っぽさが残ってしまいます。桜のペーストも販売されているようですが、塩抜き加減の調整がききません。たいへんでも、葉を一枚一枚、ぬるま湯でちょっと洗って拭いて、芯をとってからみじん切りにして使っているので、結構手間な仕事になりますが、この手間も鮮度に必要なのです。夏は酸味をきかせてフランボワーズのフリーズドライを入れてもいい。また、黒蜜をいれたりしてバリエーションを持たせた販売もできますね。カルピス(株)バターなら、「鮮度を感じるマドレーヌ」がつくれますね。

●カルピス(株)バター450g(食塩不使用)

乳本来の味と香りを生かした、クリーミーで白い無塩バター。やさしい風味で他の素材の持ち味を上手に生かします。



| | | |
|----------|-----|--|
| 略種 | 号 | BQ |
| 種類 | 別 | バター |
| 容器 | 器 | アルミパーチ紙 |
| 内容 | 量 | 450g |
| 入数 | 数 | 30 |
| 保存 | 方 | 要冷蔵10℃以下 |
| 原材 | 料 | 生乳 |
| 乳脂肪 | (%) | 82.0 |
| 用途 | | 製菓、調理、製パン |
| 賞味 | 期 | 240日 |
| 限 | | |
| 個包装 | サイズ | 64X127X58(工場KC) 64X127X58(工場BC) |
| (縦X横X高さ) | | |
| 外装 | サイズ | 264X337X186(工場KC) 272X339X191(工場BC) |
| (縦X横X高さ) | | |
| 総重量 | | 13.9kg |

| | | |
|-------------------|-------|----------|
| 栄養成分 (100gあたり) | エネルギー | 758kcal |
| | タンパク質 | 0.3~0.8g |
| | 脂質 | 83.7g |
| | 炭水化物 | 0.1~1.0g |
| | ナトリウム | 4~13mg |
| アレルギー 表示物質 | 乳 | |

●カルピス(株)発酵バター450g(食塩不使用)

乳酸菌を厳選し、日本人好みの爽やかなコクと香りを実現。深いコクとフレッシュなバター風味で、ヴェノワズリー、焼菓子などに。



| | | |
|----------|-----|-------------|
| 略種 | 号 | BQF |
| 種類 | 別 | バター |
| 容器 | 器 | アルミパーチ紙 |
| 内容 | 量 | 450g |
| 入数 | 数 | 30 |
| 保存 | 方 | 要冷凍-18℃以下 |
| 原材 | 料 | 生乳 |
| 乳脂肪 | (%) | 80.2 |
| 用途 | | 製菓、製パン、調理 |
| 賞味 | 期 | 360日 |
| 限 | | |
| 個包装 | サイズ | 64X127X58 |
| (縦X横X高さ) | | |
| 外装 | サイズ | 264X337X186 |
| (縦X横X高さ) | | |
| 総重量 | | 13.9kg |

| | | |
|-------------------|-------|---------|
| 栄養成分 (100gあたり) | エネルギー | 746kcal |
| | タンパク質 | 0.8g |
| | 脂質 | 82.2g |
| | 炭水化物 | 0.8g |
| | ナトリウム | 8mg |
| アレルギー 表示物質 | 乳 | |

●カルピス(株)低水分バター450g(食塩不使用)

低水分で伸び・つやがよく、シンプルな味わい。クリーミーな白さで他の素材とよく馴染み、パイ、焦がし・溶かしバターに最適。



| | | |
|----------|-----|-------------|
| 略種 | 号 | トBQ |
| 種類 | 別 | バター |
| 容器 | 器 | アルミパーチ紙 |
| 内容 | 量 | 450g |
| 入数 | 数 | 30 |
| 保存 | 方 | 要冷凍-18℃以下 |
| 原材 | 料 | 生乳 |
| 乳脂肪 | (%) | 84.2 |
| 用途 | | 焼菓子、パイ、タルト |
| 賞味 | 期 | 720日 |
| 限 | | |
| 個包装 | サイズ | 64X127X58 |
| (縦X横X高さ) | | |
| 外装 | サイズ | 272X339X191 |
| (縦X横X高さ) | | |
| 総重量 | | 13.9kg |

| | | |
|-------------------|-------|---------|
| 栄養成分 (100gあたり) | エネルギー | 780kcal |
| | タンパク質 | 0.5g |
| | 脂質 | 86.4g |
| | 炭水化物 | 0.2g |
| | ナトリウム | 7mg |
| アレルギー 表示物質 | 乳 | |

ホームページのご案内

カルピス(株)バター&フレッシュクリームをはじめとする、カルピスフーズサービス(株)の数々の製品のおいしさの秘密、トップパティシエやシェフたちの声、レシピのご紹介など「もっとおいしく、もっと楽しく。」最新情報をお届けします。ぜひご覧ください。

カルピスフーズサービス(株)ホームページ

<http://www.calpis-cfs.co.jp>

●●● カルピスフーズサービス株式会社

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西2-20-3代官山CAビル
Tel.03(3780)2280 Fax.03(3780)2391