



## 西洋和菓子ブランド 弘乳舎 TOKYO が 「まるで和菓子のような」「幸せな気持ちになる甘さ」の 弘乳舎 TOKYO バターブレッド 4 種類を発売！

株式会社 JFLA ホールディングスの子会社である株式会社セルフユウ(所在地：東京都中央区 代表取締役：齋藤治雄、以下「セルフユウ」と言います。)は、同じグループの株式会社弘乳舎(以下「弘乳舎」と言います。)が製造する高品質な国産バターを使用した今の季節にピッタリなこっくりとした味わいのまるで和菓子のようなバターブレッド 4 種類(あずき、かぼちゃ、安納芋、渋皮栗)をセルフユウの直営店において 2021 年 10 月 4 日より発売致しました。



### ■ 弘乳舎バターについて

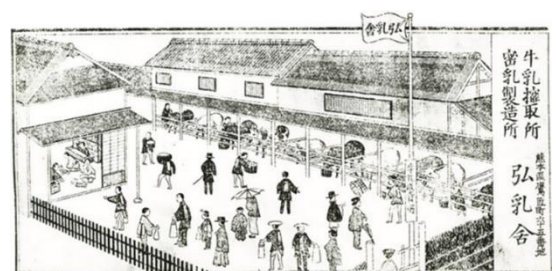
弘乳舎のバターはヨーロッパ伝統の「メタルチャーン製法」によって作られます。巨大なサイコロのような半自動のチャーンを熟練スタッフがじっくりと攪拌することで、水分量が少なくなめらかな口どけのバターとなります。生乳そのままの純良な白さ、クリーミーなコク、あっさりとした味わいなど、素材としての贅沢さが凝縮されているのが特徴で「純白に輝くバター」といった評価をいただいております。



### ■ 株式会社弘乳舎について

明治 16 年(1883 年)熊本市鷹匠町において創業。乳業メーカーとしては、北海道を除く本州以南では日本最大級の貯乳能力と加工処理能力を保有し、創業 135 年を超える日本を代表する老舗メーカーです。

屋号は「牛乳を弘く社会に普及する天下国家への奉仕」を意味しており、地元熊本をはじめ、豊かな自然の中で生まれ、九州内外から運び込まれる生乳の美味しさはそのままに、加工するからこそ生みだされる、生乳とはまた別の美味しさと価値ある製品づくりを迫及しています。



## ■ 商品ラインナップ (表示価格はすべて税込)



### ・北海道小豆バター 85g (¥540)

弘乳舎バターを北海道産小豆、お砂糖と一緒にじっくりと仕上げました。  
食パンにたっぷりはさんでお召し上がりいただくのがおすすめです。



### ・かぼちゃバター 85g (¥540)

弘乳舎バターを北海道産かぼちゃとお砂糖と一緒に煮詰め、爽やかなレモンの風味も立たせました。トーストやバターロールに塗ってお食事パン風に。



### ・渋皮栗バター 85g (¥594)

弘乳舎バターをほっくり炊き上げた渋皮栗ペーストと共になめらかに仕上げました。ハード系のパンとの相性も良く、タルティーヌ等にも。



### ・安納芋バター 85g (¥594)

弘乳舎バターとなめらかなペーストにした鹿児島産安納芋とを煮詰めました。クロワッサン、デニッシュ系のパンにはさめばスイートポテトパイ風に。

## ■ 取扱店舗

- セルフィユ軽井沢・ 有楽町イトシア店、旧軽井沢銀座店
- 弘乳舎 TOKYO ・ 有楽町イトシア店、京王百貨店新宿店 中地階催事、  
渋谷スクランブルスクエア B2F 催事
- セルフィユ軽井沢公式オンラインショップ <https://www.cerfeuil.jp/>  
上記の他、セルフィユ商品取扱店においても販売予定

## ■ 株式会社セルフィユについて

弘乳舎 TOKYO とセルフィユの 2 ブランドを運営。2002 年のセルフィユブランド創設から 20 年間に開発した瓶詰食品は約 650 種類。蓄積してきた商品開発ノウハウを基に、国内におけるジャム製造発祥の地である長野県小諸市の製造所において弘乳舎バターを使用した常温保存可能なバタースプレッドを開発し、直営店やネット通販で販売開始。

---

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社セルフィユ 担当：西内(にしうち)・金内(かなうち)

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビル 3F

電話：03-4586-2514 / FAX：050-3730-3046 / メール：info@cerfeuil.co.jp

---