

BE BETTER MY FRIEND.



ビー ベター マイフレンド
プラントベースバター
ブロック 2.5kg

100%植物由来の 次世代バター

乳バターと同量で置き換えるだけ！
サステナビリティ先進国
オランダから上陸した
「**BETTER**」な**プラントベースバター**が、
日本のペストリーに革命を起こします。

シェフがシェフのために開発したプラントベースバター
「ビー ベター マイフレンド」は、味わい・仕上がり・作業性…
すべてに妥協することなく乳バターと置き換えられ、
様々な素材の風味を引き立てます。
「ビー ベター マイフレンド」はシェフの創作意欲を
刺激するだけでなく、人々の健康や地球環境を
守ることに役立ちます。



既存の代用バターやクリームへの
不満から、独自の商品開発を決意

ビー ベター マイフレンドのプラントベースバター開発
プロジェクトは、2019年末にスタートしました。

きっかけは、パティシエのMarike Van Beurden氏が、
ヴィーガンペストリーの本を執筆しようとしたこと。
それはシェフたちをプラントベースのお菓子作りへと導
くための挑戦でしたが、市場には満足できる品質の代用
バターやクリームが存在しないという結論に達しました。
元大手チョコレートメーカーのグローバルディレクター
であるJoost Lindeman氏を仲間を迎え入れ、2人は
諦めることなく、植物由来の製菓用材料を独自に開発する
ことを決心。そして2021年末、オランダ Royal Smilde
Foods社の協力を経て、パーフェクトなプラントベース
バターが完成したのです。

BE
BETTER
MY
FRIEND.

ビー ベター マイフレンド プラントベースバターが 世界で選ばれている理由

100%
植物由来

環境・健康に
優しい

乳バターと
同量で置き換え
可能

レシピの再調整が
不要です

クセのない
色・風味・
食感

幅広い用途に
使用可能

※商品の規格・包装形態などは、メーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。※乳由来原料は含まれておりません。

使いやすさと品質の両立

レシピに乳バターを100g使用している場合、その分をビー
ベター マイフレンド100gに置き換えるだけで完了です。レシ
ピを再調整する必要はありません。主原料であるシアバター
は乳バターと融点が近く、口溶けも滑らか。

何年もかけて開発されたビー ベター マイフレンドは、乳バター
と非常に近い物性を持ち、これまでにない品質を誇ります。



導入した
シェフたち
のお話は
こちら
(英語)



レシピは
こちら
(英語)

ニュートラル性が素材を引き立てる

軽くて豊かな口当たりと、ナチュラルな色・風味が、フルー
ツやチョコレート、スパイスなどの素材をより引き立てます。
パンや菓子、料理など幅広い商品に使用することができ、
すでに世界中のベストリーシェフから高い評価を得ています。

人と地球環境に配慮しています

パーム油*、水素添加油脂、アレルゲン、ラクトース(乳糖)*
不使用。アレルギーをお持ちの方や乳糖不耐症などの方
にも優しく、価値観の多様化が進む食の業界で、力強い味方と
なります。

なぜパーム油不使用なの？

パーム油は世界で最も多く使用されている植物油で、年間9,000万トン生
産されています。パーム油の約90%は東南アジアで生産されており、今後さ
らに需要が伸び続けると見込まれています。
しかし農地拡大による熱帯林破壊や、泥炭地開発の際に発生する温室効果
ガスが深刻な問題になっています。

ラクトース(乳糖)が含まれているとどうなるの？

ラクトースは、主に牛乳や乳製品に含まれている糖で、ラクターゼという酵
素により分解されます。ラクターゼが欠乏するとラクトースが消化されづら
くなり体調不良を起こすことがあります。この状態を乳糖不耐症と言います。

- 原 材 料: シアバター・ココナッツオイル・水・ひまわり油・なたね油・
グリセリン脂肪酸エステル・ひまわりレシチン・クエン酸・天然香料
- ※ 詳細がご入用の際は規格書をご覧ください。

- ケース規格: (冷蔵: 2.5Kg×4個入/CT)
- 賞 味 期 限: 365日 (製造日含む)
- 保 存 方 法: ≤7℃ (冷蔵保存)