

バター

よくあるご質問	回答
「小岩井 純良バター」をビンの外側から見ると、バターの色が違って見える箇所があります。大丈夫でしょうか？	ガラスビンは、光の屈折や乱反射によって中味の見え方が変わります。また、ビン内面とバターとの接触状態（バターを充填する機械の構造上、僅かな空間が生じる場合があります）等によりビンの外側からは部分的に色調が違って見えることがありますが、バター自体は同じ色ですので、品質には問題ありません。
「小岩井 純良バター」は、なぜビン入りなのですか？バターが取りにくいときがあります。	「小岩井 純良バター」には、クリームに乳酸菌を加えて発酵させた醗酵バターの独特の香りがあります。この香りを逃さないように保ち、また、冷蔵保存中に周囲の食品のにおいを吸着しないようにするため密封性の高いビン容器に詰められています。お使いになるとき、冷蔵庫から取り出した直後は硬いですが、10～15分程度常温におくとバターナイフが入れられるくらい軟らかくなります。使用後は、再び冷蔵庫で保存をお願いします。なお、室温が高いときは、冷蔵庫から出しておく時間を短くするなど様子をみてください。常温に長くおいて完全に溶けてしまうと、品質が劣化するためお気をつけください。
バターは冷凍保存できますか？	バターは冷凍保存できます。使い切れる量をラップに小分けして包んで冷凍し、解凍は、10℃以下の冷蔵庫内で自然解凍することをおすすめいたします。なお、冷凍と冷蔵を繰り返し行いますと劣化の原因になりますので、一度解凍したら消費するまで冷蔵で保存しお早めにお召し上がりください。
バターの栄養について教えてください。	バターは80%以上が乳脂肪分です。ビタミンAも豊富に含まれています。 【脂質】 バターの乳脂肪は食用油脂の中でも特に消化が良く、お子さまからご高齢の方まで安心して召し上がれます。 【ビタミンA】 脂溶性ビタミンの1種であるビタミンAは、皮膚や粘膜を健康に保ち、細菌に対する抵抗力を高めます。
バターにはコレステロールが多いというイメージがありますが、どのくらい含まれているのでしょうか？	バターのコレステロールは、食パン1枚にぬる平均的な量10gあたり21mgです。 【参考：鶏卵は1個、50gあたり210mg 日本食品標準成分表2015年版（七訂）から引用】 コレステロールは脂質の一種で、食事から摂取されるものと、体内でつくられるものがあり、いずれも生命維持には欠かせません。日本人が1日に摂るコレステロールは、平均300～500mgです。体内でも毎日1000～1500mgつくられています。摂取量が増えると体内での合成量が減って調整されるため、食事からのコレステロールがそのまま血液中のコレステロール値を上げることは少ないといわれています。コレステロール値が正常な人であれば、心配はありません。
醗酵バターと一般的なバターの違いを教えてください。	バターは生乳から分離させたクリームを練り上げてつくります。一般的なバターは、クリームを攪拌させてつくられる“甘性バター”と呼ばれるもので、日本で主流のタイプです。醗酵バターは、分離したクリームに乳酸菌を加え、乳酸発酵させてからつくられる、ヨーロッパで主流のタイプです。 栄養価や用途に大きな違いはありませんが、風味が異なります。 醗酵バターである「小岩井 純良バター」は、1902（明治35）年の発売以来、長年にわたり親しまれてきております。熱を加えると醗酵バター独特の香りがいっそう引き立ちますので、パンにぬるほかお料理にもお使いいただき、豊かな味わいをお楽しみください。
バターの上手な利用方法を教えてください。	バターは、定番のトーストや炒め物のほか、和風料理などにもとてもよく合います。 ◆ひとさじ分加えるだけで、一味違ったおいしさ ・しらすぼし、佃煮のり、明太子と一緒に炊きたてのご飯にのせると、和と洋が絶妙にマッチします。 ・味噌汁、スープ、ラーメンに加えると、いつもと違ったコクが楽しめます。 ◆変わりバターいろいろ ～パスタや肉、魚のソテーにトッピング～ やわらかくしたバターに、みじん切りの材料を混ぜて冷蔵庫で固めるだけで簡単につくれます。混ぜ込む材料は、ハーブ、レーズン、にんにく、梅干し、らっきょうなどお好みでどうぞ。 ※変わりバターは、残らないように使いきれ的分だけつくってください。
「小岩井 レーズンアンドバター」はどのようにして食べたらよいのですか？	箱から取り出したら、メモリ（5mm幅）に沿って輪切りにし、フィルムをはずしてクラッカーやフランスパンに載せ、お酒のおつまみやオードブルに。また、パンケーキ、白身魚のムニエル、ポークソテーやビーフステーキの上に載せるなど、お好みとアイデア次第でさまざまなおいしさをお楽しみいただけます。冷蔵庫でよく冷やすと、切りやすくなります。
バターとマーガリンの違いを教えてください。	バターは生乳から水分を分離したクリーム（動物性油脂）から、マーガリンは植物性油脂からつくられています。外観は似ていますが、原材料、製造工程、風味等が異なります。
ビンの蓋がかたくて開きません。開封するのによい方法はありますか？	蓋をおさえてビン本体を回していただくと開封しやすいです。手がすべる場合は、炊事用のゴム手袋や、水で濡らして硬めに絞ったタオルを用いてください。また、市販されている“キャップオープナー”をお使いいただくと、ビン製品の開封が容易です。いずれにしても、開封時に手指などを怪我なさらぬよう十分お気をつけください。