

食の常識を、再設計する。

バターは「足りない」。脱脂粉乳は「余りすぎる」。
この矛盾を、私たちは一つの答えで解く。

Re Design株式会社

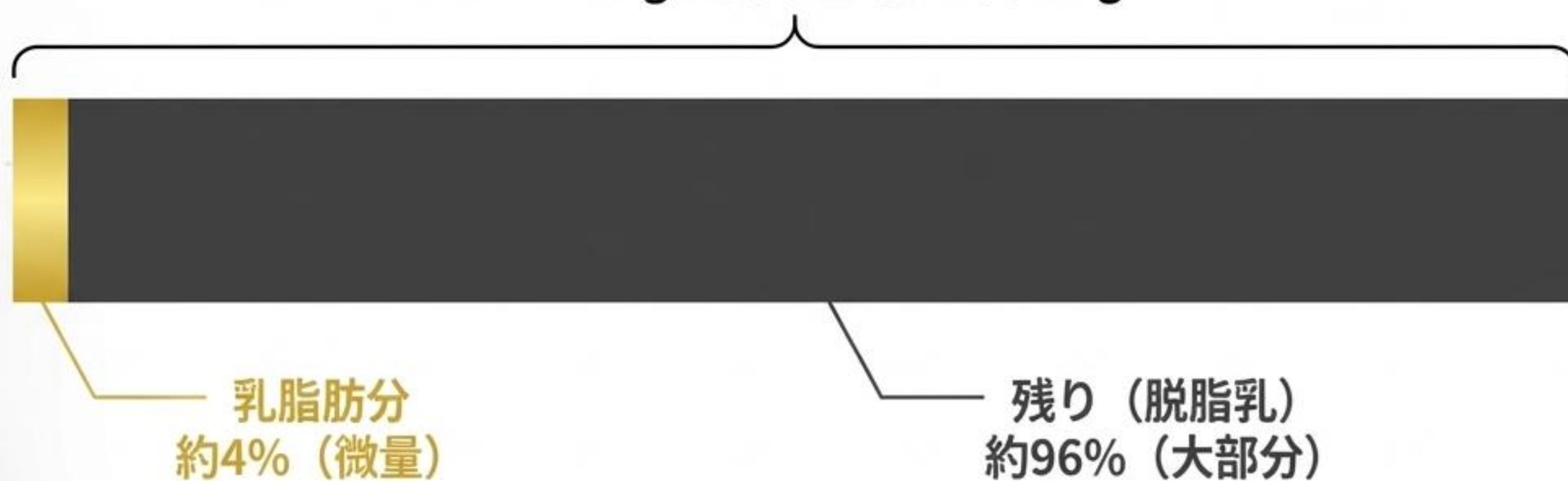
次世代アップサイクルバター「Re:Butter」による社会課題解決



バター製造における「4%」の真実

バターを作るためには生乳の乳脂肪分（クリーム）を分離します。
しかし、生乳に含まれる乳脂肪分はわずか約4%。残りの約96%は「脱脂乳」として分離されます。

バター1kgに必要な生乳 = 約23kg



バターを作るほど、脱脂粉乳が余る

これが「連産品ジレンマ」の正体です。

バター

小売価格 598円 (過去最高水準 / 2025年8月)

+34% (過去10年での価格上昇)



脱脂粉乳

過剰在庫 **75,000t超**
前年比141.2% (2026年2月推定期末在庫)

バター単独での増産は構造的に不可能。

日本では脱脂粉乳の需要が低いため、バターを作るために生乳を加工すればするほど、脱脂粉乳の在庫が膨らみ、酪農家の経営を圧迫します。

社会課題を解く、2つのアプローチ

アプローチ①：増やさない

従来の生乳分離プロセスを脱却。
製造過程で新たな脱脂粉乳を
副産物として一切生み出さない
「ゼロ副産物」。

アプローチ②：減らす

すでに過剰在庫として存在する
75,000t超の脱脂粉乳を
メイン原料として活用。
アップサイクルによる在庫消化

過剰となった脱脂粉乳を「次世代の機能油脂」へとアップサイクル。
バター不足と脱脂粉乳過剰、2つの社会課題を同時に解決する唯一のアンサー。



次世代アップサイクル機能油脂「Re:Butter」

01. 安価 (Cost Advantage)

バター比約▲20%のコスト優位性。

02. 安定供給 (Stable Supply)

生乳生産量・輸入枠に依存しない国産原料ベースの製造。

03. 健康 (Health & Clean)

無添加

トランス脂肪酸は天然由来の微量のみ。

04. ゼロ副産物 (Zero Byproduct)

製造過程で脱脂粉乳を一切生まない持続可能なプロセス。



試験報告書が示す、圧倒的な構造的優位性

試驗報告書

第29-117295-PO-20062577982号
2006年6月15日

林文慶先生紀念圖書館附設資源
 5-11 全日開放(星期一至五)
 查詢電話 031-20071000
 圖書館不設外借服務
 網址 031-20071000
 FAX 031-20001033
 歡迎光臨
 檳城亞逸和路 神廟口資源所
 031-70710001

价期年月日：200900月23日

試料名: Be-Batter P90

今般、ご依頼を受けました試験結果を、下記の通りご報告致します。

2008年10月

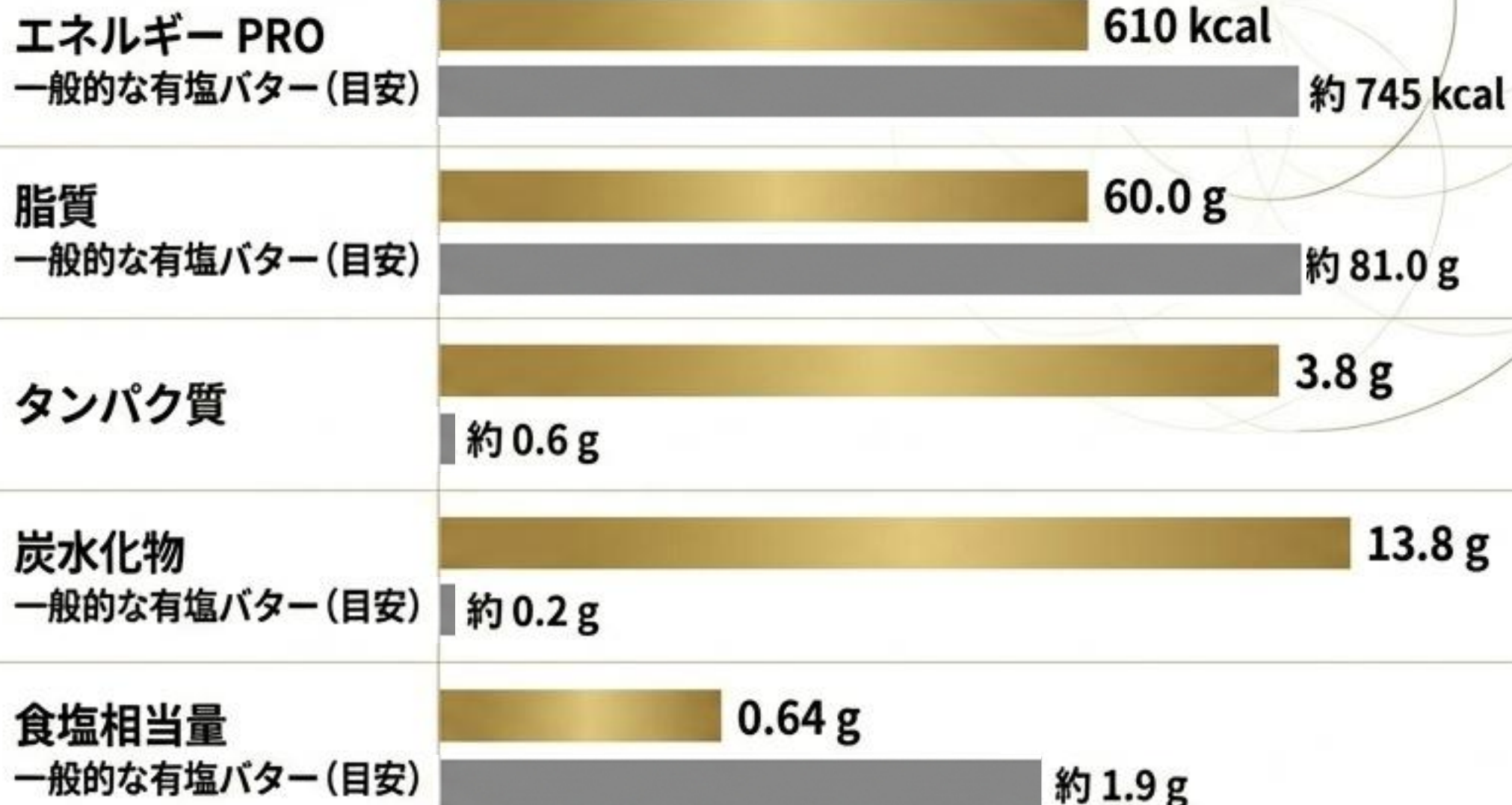
試 験 項 目	結 果	単 位	試 験 方 法
エネルギー	610	kcal/100g	計算値
	2922	kJ/100g	計算値
水分	21.0	g/100g	常圧加熱乾燥法
タンパク質	3.8	g/100g	窒素定氮法
脂肪	60.0	g/100g	索氏抽出—重量法
灰分	13.8	g/100g	計算値
炭水化物	1.4	g/100g	減量法
ナトリウム	250	mg/100g	原子吸光光度法
食塩相当量	0.04	g/100g	計算値

(2 下並)

【補 考】 タツバノ製菓博覧会：72
 康永化整—100.6—（水引、タシハツ糖、期間：14分）

橫倉為性持：大體 制又

100gあたりの栄養組成比較



脂質とカロリーを大幅に抑えながら、タンパク質と炭水化物(乳糖)を劇的に強化した、全く新しい栄養組成。

「味を変えたくない」という懸念への、定量的な回答

販売客数50,227人

販売商品実績: 152,890品
期間: 2025年12月1日～2026年5月31日

0件

「味が変わった」というクレーム

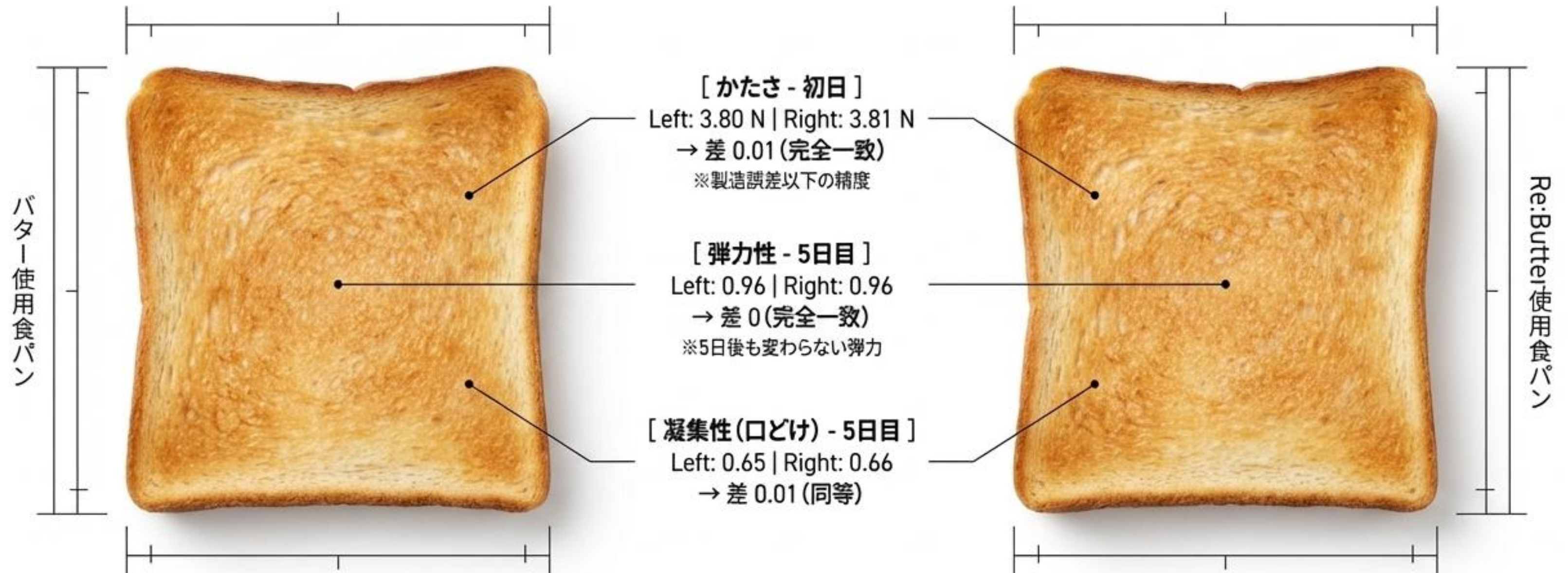
Deep Dive Survey (n=100)



味を犠牲にする「我慢のコスト削減」ではない。

EVIDENCE:「同等という名の奇跡」

和歌山県工業技術センターによる5日間の物性試験 (2026年3月)



数世紀かけて完成された「乳化の黄金律」を、
アップサイクル素材かつ無添加で再現

現場のオペレーションを変えずに、経営体質だけを変える



トライアル

5～10kgの少量
からテスト。



検証

定番商品（食パン
・菓子パン）での
置き換え検証。



定期利用

現場レシピを変え
ず、発注先を切り
替えるだけ。

職人の技術やこだわりを邪魔せず、裏側の「経営インフラ」だけをアップデートする。

食の循環とともに再設計する パートナーをお待ちしています

「Re:Butter」の詳細な機能データや、サンプル提供を承っております。
既存のサプライチェーンに限界を感じている企業様へ。

Re Design株式会社

Email : contact@redesign.co.jp