




## バターの種類など

バターの種類			
分類	バラ (国産/輸入)	ポンド (主に国産)	家庭用 (主に国産)
用途	業務用		—
形状・賞味期限等	工場向け 製菓、飲料等	店舗向け 外食、製菓、製パン	料理、パン、菓子
	20kg～25kg／個 冷凍保存2～3年 イメージ：  	450g(1ポンド)／個 冷蔵保存180日 イメージ：  	100g～225g／個 冷蔵保存180日 イメージ：  
	(段ボール箱/個)		
	*このほか食味(無塩や加塩バター、発酵バター)や、形状(シートバター:クロワッサン等に利用)による種類分けがある。		

国が輸入するバターは、主にバラバターとよばれる品質保持期限の長い業務用の冷凍バター(主に25kg)である。この輸入したバラバターを国産のバターに置き換えることにより、乳業メーカーは、国産のバラバターに加工されていた生乳を、家庭用やポンドバター(業務用・冷蔵バター(約450g))等のバター製造に回すことができるようになる。これにより、家庭用のバターの安定的な供給につながる。