



報道関係各位
【新商品のご案内】

2016年2月16日
小岩井乳業株式会社

生乳100%ヨーグルト※ から作ったオリジナルの熟成チーズを加えた、
さわやかな味わいと旨みが楽しめる、
しっとりほろっとした食感のチーズ
「小岩井 旨みほろほろチーズ」
2016年3月1日(火)新発売

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:堀口 英樹)は、「小岩井 旨みほろほろチーズ」を、3月1日(火)から発売いたします。

総務省家計調査によると、一世帯当たりのチーズ消費金額は、2015年1～10月で前年比107%と好調に推移しています。また、毎年11月11日のチーズの日を記念して開催されるチーズフェスタでは、昨年、前年を約2割上回る来場者があったとの発表もあり、今後ますますチーズへの関心、需要が高まることが予想されます。



＜開発コンセプト＞

※ ロングセラーの「小岩井 生乳(なまにゆう)100%ヨーグルト」

このような市場トレンドでお客様の興味・関心がチーズに注がれている中、当社として次の2つをポイントとして、いままでになかった新しい感覚のチーズを開発いたしました。

- ◆旨み・香り⇒水切りした「小岩井 生乳100%ヨーグルト」を用いて、オリジナル熟成チーズで仕上げる。
- ◆しっとりほろっとした食感⇒独自製法によってオリジナル食感に仕上げる。

【商品特長】



- 1) 「小岩井 生乳100%ヨーグルト」※からつくった熟成チーズをブレンド
- 2) さわやかな味わいと旨みが楽しめる
- 3) こだわりの製法によって、しっとりほろっとした食感を実現
- 4) 独特の食感と味わいがより引き立つよう、形状を長方形に

【商品概要】

商品名	小岩井 旨みほろほろチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	40g・スタンディングパウチ容器
希望小売価格	230円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	180日間
販売地域	全国
発売日	2016年3月1日(火)

今後も、私たち小岩井乳業株式会社は、大地の恵みを大切に、お客様の「おいしい」「うれしい」の期待にこたえ続け、お客様のことを一番考える会社をめざし、お客様の笑顔につながる商品をご提案してまいります。

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

広報部 広報担当 : 齊藤

TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766