



報道関係各位  
【新商品のご案内】

2014年9月16日  
小岩井乳業株式会社

パーティーシーズンのみの、期間限定販売。  
醗酵バターを加えた“とろり濃厚”で、“ワイン不使用”のみんなで楽しめるチーズフォンデュ  
「小岩井 あったかとりりのチーズフォンデュ」

2014年9月23日(火)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 あったかとりりのチーズフォンデュ」を9月23日(火)から発売いたします。

これから秋冬を迎えるにあたり、家族団らんの夕食や、ホームパーティーなどで、あたたかな食事を囲む機会が増すことが予想されます。そこで当社では、家庭で食事を楽しむファミリー層へ、昨年好評をいただきました「小岩井 あったかとりりのチーズフォンデュ」を期間限定で発売し、新たな食シーンの提案をいたします。

パッケージデザインは、家族・仲間などみんなで過ごす、食卓の楽しさとあたたかさをイメージしたものに仕上げました。“ワイン不使用”、“電子レンジ専用”である旨も記載いたします。また味のアクセントとして使用している“醗酵バター入り”であることも訴求しております。

【商品特長】

- 1) チーズのリッチ感とクリーミーな味わいが特長のクリームチーズをベースに使用。
- 2) 醗酵バターのアクセントで、さらに濃厚な味わい。
- 3) 小さなお子様やアルコールの苦手な方にも召し上がれるよう、ワイン不使用。
- 4) さまざまなお酒やドリンクとの相性も抜群。
- 5) 電子レンジ専用の容器付きで、手間いらずの商品。



商品名	小岩井 あったかとりりのチーズフォンデュ
種類別	プロセスチーズ
容量	200g
希望小売価格	570円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2014年9月23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ている会社をめざし、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 —  
事業戦略部 広報担当 : 齊藤

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

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto: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