



報道関係各位
【新商品のご案内】

2015年2月20日
小岩井乳業株式会社

東北復興支援チーズ第5弾^{※1}
贅沢な味わいの“牛たん”入りチーズ
「小岩井 オードブルチーズ【牛たん】」
2015年3月2日(月)新発売



小岩井乳業復興支援商品共通ロゴ

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 オードブルチーズ【牛たん】」を3月2日(月)から発売いたします。

※1 義捐金付き東北復興支援商品のチーズは、期間限定の「小岩井 オードブルチーズ」としてこれまで4品発売してまいりました。

第一弾は岩手県産の桜こあみ使用(販売期間2013/3/1~2013/9/2)。第二弾は岩手県産の鮭使用(販売期間2013/9/3~2014/3/3)。

第三弾は宮城県産の黒海苔使用(販売期間2014/3/4~2014/8/31)。第四弾は岩手県産の真いか使用(販売期間2014/9/1~2015/3/1)。

＜当商品の販売を通じた東日本大震災復興支援について＞

お客様にお買い求めいただいた商品1箱あたり1円を集計し、東北の復興支援活動に活用します。寄付先については被災地の状況により決定されます。当社は「絆を育む」をテーマに、被災地の一日も早い復興を祈念するとともに、引き続き被災地の皆様の支援に尽力してまいります。

＜発売の目的＞

ポーションチーズ市場はプロセスチーズの中でもボリュームの大きな市場の一つです。ポーションチーズとは小分けされたチーズのことで、6Pチーズ、ベビーチーズ等があります。おやつ、おつまみとして手軽に食べられるため、幅広い年齢層に受け入れられていることが人気の秘訣です。このようなマーケットの中で、当社ならではのこだわりをもった、期間限定のポーションチーズとして発売いたします。

【商品特長】

- 1) スモークした牛たんの香りとうまみ、ブラックペッパーのほどよい辛みがクセになるチーズです。クリーミーでコクのあるチーズと牛たんの組み合わせによる、贅沢な味わいが特長です。
- 2) 岩手県小岩井工場産の醗酵バターを加えて仕上げた、しっかりとした濃い味わいがお楽しみいただけます。
- 3) 素材の持ち味を活かし“香料不使用”で仕上げています。



商品名	小岩井 オードブルチーズ【牛たん】
種類別	プロセスチーズ
容量	42g(1箱3個入り)
希望小売価格	150円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	300日間
販売地域	全国
発売日	2015年3月2日(月)

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 —

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 <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