



報道関係各位
【新商品のご案内】

2014年2月17日
小岩井乳業株式会社

海苔とチーズの絶妙な組み合わせ
期間限定・東北復興支援チーズ第3弾※は「三陸産(宮城県)黒海苔」使用
「小岩井 オードブルチーズ【海苔】」

2014年3月4日(火)新発売



宮城県・食料王国みやぎロゴ



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:布施 孝之)は、「小岩井 オードブルチーズ【海苔】」を3月4日(火)から発売いたします。

※ 三陸沿岸の食材を使用した義援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2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)。

＜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。小岩井乳業は「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「ご家族で手軽に」食べられ、幅広い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) 味わい深い「三陸産黒海苔」と、クリーミーでコクのあるチーズのおいしい組み合わせが特長です。
- 2) 厳選したチーズに、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【海苔】
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	2014年3月4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 —

経営企画部 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