



報道関係各位

2024年3月5日  
小岩井乳業株式会社

**お客様がチーズに期待するクリーミーさ、コクを実現  
おいしいものを食べてしあわせな気持ちになっていただくためのチーズ**

- 「小岩井 クリーミーチーズ6P」 96g
- 「小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P」 96g
- 「小岩井 クリーミスライスチーズ」 105g
- 「小岩井 とろけるスライスチーズ」 105g

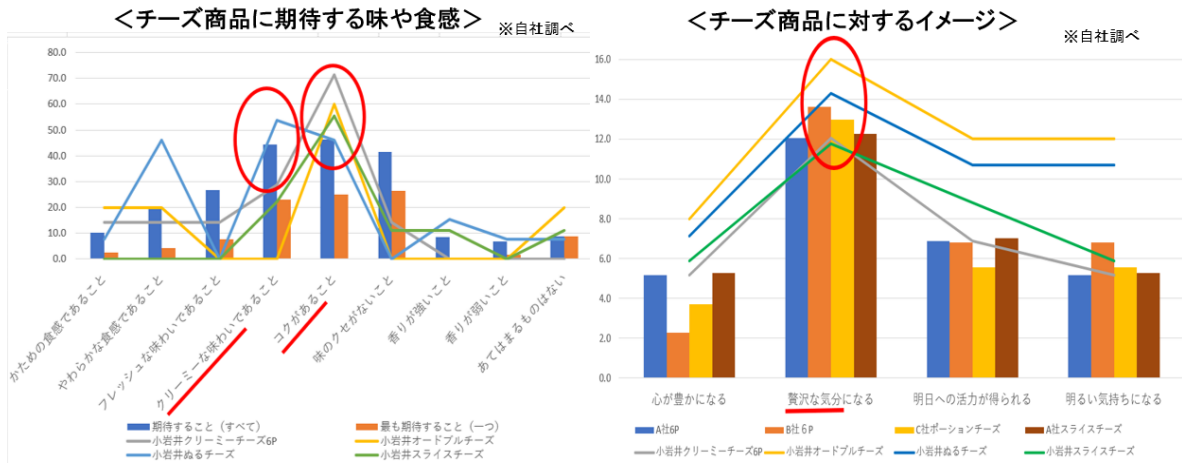
2024年4月1日(月)新発売



小岩井 クリーミーチーズ6P    小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P    小岩井 クリーミスライスチーズ    小岩井 とろけるスライスチーズ

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:丹羽 大二)は、「小岩井 クリーミーチーズ6P」「小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P」「小岩井 クリーミスライスチーズ」「小岩井 とろけるスライスチーズ」を4月1日(月)から発売いたします。

小岩井のチーズに期待されるお客様のイメージ



**小岩井のチーズに期待されるクリーミーさ、コク  
お客様がおいしいものを食べて幸せな気持ちになる**

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当: 齊藤

TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](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



小岩井

## 小岩井 クリーミーチーズ6P

濃厚でコクのあるクリーミーな味わい。小岩井伝統の醗酵(はっこう)バター入り6P チーズ

### 【商品特長】

- 1) クリームチーズを20%使用(チーズ分中)
- 2) 小岩井伝統の醗酵バター※入り

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 クリーミーチーズ6P
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	96g(6個入り)・アルミ・紙箱
希望小売価格	400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	2024年4月1日(月)

## 小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P

小岩井こだわりのチーズでヘーゼルナッツそのものもつ食感や味わいを引き出した大人のための具材入りチーズ

### 【商品特長】

- 1) 香ばしくローストしたトルコ産ヘーゼルナッツを100%使用
- 2) 素材のおいしさを引き出す、小岩井こだわりのサムソーチーズを45%使用(チーズ分中)
- 3) チーズ、具材、それぞれの素材本来の味わいが楽しめる
- 4) 香料不使用



商品名	小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	96g(6個入り)・アルミ・紙箱
希望小売価格	400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	2024年4月1日(月)

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤

TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266

E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](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



小岩井

## 小岩井 クリーミスライスチーズ

コクがあってクリーミー。濃厚な味わいが楽しめる小岩井伝統の醗酵バター入りのスライスチーズ

### 【商品概要】

- 1) クリームチーズを20%使用(チーズ分中)
- 2) 小岩井伝統の醗酵バター※入り

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 クリーミスライスチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	105g(7枚入り)・プラ(内装フィルム・外装フィルム)
希望小売価格	360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	2024年4月1日(月)

## 小岩井 とろけるスライスチーズ

とろ〜りとろけてよく伸び、しっかりコクのある小岩井伝統の醗酵バター入りとろけるスライスチーズ

### 【商品概要】

- 1) モッツアレラチーズを35%使用(チーズ分中)
- 2) 小岩井伝統の醗酵バター※入り
- 3) ホット専用

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 とろけるスライスチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	105g(7枚入り)・プラ(内装フィルム・外装フィルム)
希望小売価格	360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	2024年4月1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 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤  
TEL: 080-5181-9812 FAX: 03-3228-7266  
E-mail: [tos\\_saitou@koiwai-dairy.co.jp](mailto:tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp) [www.koiwaimilk.com](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