



報道関係各位  
【新商品のご案内】

2013年2月19日  
小岩井乳業株式会社

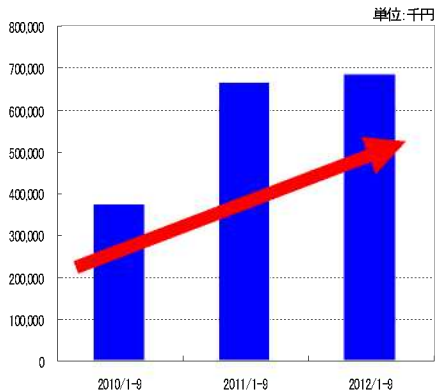
やわらかくてぬりやすい、醗酵バター※が入ってコクたっぷり、  
パン、ディップに、お料理に、使い方いろいろ・ぬるチーズ

## 「小岩井 ぬるチーズ」

2013年3月1日(金)新発売

※ 醗酵バター = 生クリームに乳酸菌を加えて醗酵させてつくる香り豊かなバターです。

小岩井乳業株式会社(本社:東京都千代田区、社長:布施 孝之)は、「小岩井 ぬるチーズ」を3月1日(金)から発売いたします。



インテージSRIデータ「ぬるチーズ市場」 期間:2010年1月~2012年9月  
各年1月~9月累計販売金額 エリア:1都3県 業態:スーパー  
(小岩井乳業の市場定義による)

### ＜発売の経緯＞

スプレッドタイプのチーズカテゴリーは、左記グラフの通り堅調な伸びを示しております。

当社はこのカテゴリーにおいて発売 45 周年を迎える「ぬるチーズ」ブランドを持ち、スプレッドタイプの先駆として日本のチーズ文化の一翼を担ってまいりました。食の多様化にともない、パンにぬって、ディップに、食材とあえて、チーズ好きの主婦、お料理好きの方への提案として、今春あらたにぬるタイプのチーズを発売いたします。

小岩井ならではの“コク”と“おいしさ”を訴求するために、マイルドで濃厚、ぬりやすい、ちょうど良いやわらかさを実現しました。このぬるチーズを活用することで、お客様がチーズの使い方を広げていただく機会につながることを期待し、ご提案させていただきます。

### 【商品特長】

- 1) 小岩井工場産の醗酵バターを使用し、コクたっぷりの味わいをお楽しみいただけます。
- 2) クリームチーズを使用し、なめらかな食感とぬりやすさを実現いたしました。
- 3) やわらかくて、使いやすいから、パンにぬるだけでなく、野菜をはじめ様々な食材をディップしたり、あえたり、とチーズの使い方がますます広がります。



店頭で縦置きした際のパッケージデザイン

商品名	「小岩井 ぬるチーズ」
種類別	プロセスチーズ
容量	100g
希望小売価格	300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	2013年3月1日(金)

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: 03-5209-7884 FAX: 03-5209-7880

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