



報道関係各位
【新商品のご案内】

2013年9月4日
小岩井乳業株式会社

期間限定。醃酵バターを加えた“とろり濃厚”で、ワイン不使用の家族団らんに最適なチーズ

「小岩井 あったかとりりのチーズフォンデュ」

2013年9月10日(火)発売

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 あったかとりりのチーズフォンデュ」を9月10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」を期間限定で復活発売し、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「醃酵バター入り」も訴求いたしました。

【コンセプト】

子供も大人もうれしい“とろり濃厚”ワインの入っていないチーズフォンデュ

【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しています。
- 2) 醃酵バターのアクセントで、さらに濃厚な味わいが魅力です。
- 3) ワイン不使用なので、小さなお子様から、アルコールが苦手な方までご家族皆様で楽しめます。また、さまざまなお酒やドリンクとの相性も抜群です。
- 4) 電子レンジ専用の容器付きで、手間いらずの商品です。

【商品概要】



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	220g
希望小売価格	570円(税抜き)
保存方法	要冷蔵 10°C以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2013年9月10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