



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

こだわりの素材に、小岩井の醗酵バターを加えた、うまみたっぷりの特製チーズにブレンド。  
香料不使用の3ポーション入りチーズ

## 「小岩井 オードブルチーズ【サラミ】【アーモンド】【オニオン】【クリーミー】」

2014年3月4日(火)新発売

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 オードブルチーズ【サラミ】【アーモンド】【オニオン】【クリーミー】」をそれぞれ3月4日(火)から発売いたします。

### <発売の経緯>

ここ数年ポーションチーズ市場は堅調な伸びを示しており、昨年も数量ベースで二桁増で推移しております。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、ベビーチーズ等に代表されます。「おやつ、おつまみ」として「ご家族で手軽に」食べられており、幅広い層に受け入れられていることが人気の秘訣です。

### <発売の目的>

このような市場環境のなかで、「小岩井だからこそできる、こだわりのポーションチーズ」として、お客様ニーズに応え、差別化できる高付加価値商品「小岩井 オードブルチーズ」を新発売いたします。こだわりのポイントは4種それぞれのこだわり素材(サラミ、アーモンド、オニオン、クリームチーズ)を岩手県小岩井工場産の醗酵バターを加えたうまみたっぷりのチーズにブレンドし、しっかりとした濃い味を実現。また、チーズと原料素材の持ち味を活かすため、“香料”を使用していない点もこだわりのポイントです。

### 【商品特長】

- 1) 小岩井工場産の醗酵バターを加えて仕上げた、しっかりと濃い味わいが特長です。
- 2) 種類は4種
  - ・ 粗挽きし、旨みを凝縮したサラミソーセージを使用した【サラミ】
  - ・ 直火でローストしたサクサクと香ばしい【アーモンド】
  - ・ シャキシャキした甘いオニオンとアクセントの白こしょうが決め手の【オニオン】
  - ・ チーズと醗酵バターの絶妙なバランスによるコク深い味わいが魅力【クリーミー】
- 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 【サラミ】【アーモンド】【オニオン】【クリーミー】
種類別	プロセスチーズ
容量	各 42g(1箱3個入り)
希望小売価格	各 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](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