

2022年2月15日
 小岩井乳業株式会社

**ぬれる、混ぜる、かける、冷たいまま、温めて、
 チーズのある食生活の楽しみを広げる、濃厚でコクがある、なめらかな、ぬるタイプのチーズ**

「小岩井 ぬるチーズ」「小岩井 ぬるクリームチーズ」

2022年3月1日(火)新発売

小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:村松 道男)は、「小岩井 ぬるチーズ」ならびに「小岩井 ぬるクリームチーズ」を3月1日(火)から発売いたします。

【商品特長】

小岩井 ぬるチーズ

- 1) チェダーチーズ(チーズ分中25%)を使用し、濃厚でコクのある、なめらかな、ぬるタイプのチーズ
- 2) なめらかで使いやすいから、ぬるだけでなく、混ぜたり、かけたり、チーズのある食生活の楽しみを広げる
- 3) 岩手県小岩井工場産の醗酵(はっこう)バター※ を加えて仕上げた、香り豊かでコク深い味わい

※ 小岩井の醗酵(はっこう)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 ぬるクリームチーズ

- 1) 岩手県小岩井工場産クリームチーズを70%(チーズ分中)使用し、酸味と塩味のあるメリハリのある味わい
- 2) ミルクのほのかな甘さとコクが感じられ、口どけなめらか
- 3) やわらかく使いやすいから、ベーグルやおつまみとして使い方いろいろ、広がるおいしさ



商品名	小岩井 ぬるチーズ / 小岩井 ぬるクリームチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	各90g・プラカップアルミシール・紙箱
希望小売価格	320円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間 / 210日間
販売地域	全国
発売日	2022年3月1日(火)

←「小岩井 ぬるチーズ」「小岩井 ぬるクリームチーズ」とも
 左側:横デザイン 右側:縦デザイン

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: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266
 E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp 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