



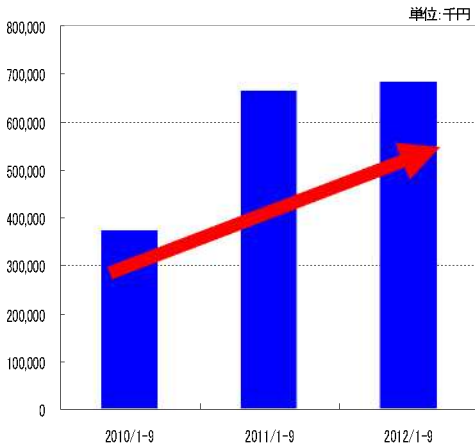
報道関係各位
【新商品のご案内】

2013年2月19日
小岩井乳業株式会社

“生食用クリームチーズ”、国産(岩手県小岩井工場産)クリームチーズ100%使用。
やわらかく、ぬりやすい、ミルクの甘さがおいしい

「小岩井 ぬるクリームチーズ」 2013年3月1日(金)新発売

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 ぬるクリームチーズ」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。中でもクリームチーズタイプの商品は女性に人気があります。

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ぬるタイプのクリームチーズを発売いたします。

特にパン(ベーグル)にぬって、またもちろんレアチーズケーキ作りにも使えます。

独自の製法により、たんぱく質の量を少なくすることで、ぬりやすくしております。

またホエー(チーズを作る際に取り除く水分)の除去を少なくしているため乳糖が多く、ミルクの甘さが味わえます。

【商品特長】

- 1) 岩手県小岩井工場産のクリームチーズを100%使用いたしました。
- 2) ミルクのほのかな甘みとコクがあるので、「生食用」としてそのままおいしくお召し上がりになれます。
- 3) やわらかくて使いやすいので、もちろんお料理にも。特にベーグルやレアチーズケーキにも最適です。



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 ぬるクリームチーズ」 |
| 種類別 | ナチュラルチーズ |
| 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 | 180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 <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