



報道関係各位
【新商品のご案内】

2016年8月23日
小岩井乳業株式会社

小岩井の熟成チーズ※1と醗酵バター※2をブレンドして、
素材の味わいを活かした香料不使用のチーズ

「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】」

2016年9月1日(木)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 オードブルチーズ」を、9月1日(木)から発売いたします。

農林水産省の最新2015年度チーズ総消費量は前年107.5%、32万トンと過去最高(チーズ需給表2016年6月10日公表)を更新。うち家庭用ポーションチーズ(6P チーズ、ベビーチーズ等に代表される小分けされたチーズのこと)は、おつまみ用途のチーズとして市場を牽引しているといわれています。

このような市場環境の中で、当社では、小岩井の技術から作った乳素材(小岩井熟成チーズ※1)と、歴史ある伝統の乳素材(小岩井醗酵バター※2)で、新たな味わいのチーズを開発し、お客様にご提案してまいります。

※1 水切りした「小岩井 生乳100%ヨーグルト」から作ったオリジナルのナチュラルチーズ

※2 クリームに乳酸菌を添加して醗酵させて作ったバター

【商品特長】

- 1) 濃縮された旨みと香りが特長の、当社オリジナルの熟成チーズをブレンド
- 2) 醗酵バターを加えて仕上げた、コクのある濃厚な味わい
- 3) 素材のおいしさを活かし、香料不使用
- 4) 【サラミ】粗挽き肉で作ったサラミの旨みと食感
【アーモンド】香ばしくローストしたアーモンドの食感
【オニオン】オニオンならではの風味と食感。アクセントに白こしょうを使用
【クリーミー】クリーミーで濃厚な味わい

【商品概要】

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・容器	42g(3個入り)・アルミ、紙箱
希望小売価格	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	2016年9月1日(木)



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 —

広報部 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