

<報道関係者各位>

2013年11月19日

<11月18日(月)開催『クリープ・リニューアル記念 PR イベント』レポート>

菅野美穂さん

スプーン大盛り2杯分の「クリープ」を注いだコーヒーを堪能しながら、 本命の“納豆クリープ”について熱弁！？

森永乳業は、発売 53 年目を迎えたロングセラー商品、クリーミング・パウダー「クリープ」のリニューアルを記念し、『クリープ・リニューアル記念 PR イベント』を 11 月 18 日(月)、グランドハイアット東京(港区・六本木)にて開催いたしました。

ゲストとして、CM にも出演いただいている菅野美穂さんが、「クリープ」のロゴと同じ真っ赤な衣装で登場。自身も幼い頃からクリープを愛飲しているという菅野さんは、イベント時も、自らスプーン大盛り 2 杯分をたっぷり注いだコーヒーを召し上がりながらお話をいただきました。9 月よりリニューアルし、“乳製品と乳糖だけ”でできた商品に生まれ変わった「クリープ」については、「より自然な感じがして、甘味が優しいなと思います」と笑顔を見せてくれました。

さらに、前日 17 日(日)に二子玉川ライズにて実施した「クリープ・リニューアル試飲会」でも好評だった、クリープをたっぷり使用した「クリープミルク(コーヒー味)」と「ふわふわパンケーキ」を召し上がった菅野さんは、「おいしいです！想像以上にふわふわでした！」と大絶賛。やさしいミルクの味わいとほのかな甘さが感じられるパンケーキに、「これはいいです。私もやってみたいと思います！ご家庭でも、ぜひ家族と一緒に作ってみたいです」と語ってくれました。

また、「『クリープ』は乳製品と乳糖だけでできているので、お料理にも使えるのも良いですね。よりいろんなメニューに使っていただけたらと思います」とアピールし、株式会社オレンジページより発売中の「Creap レシピブック」で掲載されているアイデアの中でもお気に入りという“納豆クリープ”について、「親近感のある、チーズのような味。ぜひ試してみてください！」と話してくださいました。

イベント終了時には、「53 年もの歴史あるクリープの CM に出演できてうれしい」と語り、「皆様にもコーヒーだけでなく、いろいろな料理でもクリープを活用いただきたい」とクリープの魅力を存分にアピールしてくださいました。

【イベント概要】

- 名 称：クリープ・リニューアル記念 PR イベント
- 開催日時：2013 年 11 月 18 日(月)13:00-
- 会 場：グランドハイアット東京「バジル」
- ゲ ス ト：菅野美穂さん
- 実施内容：
 - ・リニューアルクリープの紹介
 - ・菅野美穂さんによるトークセッション／フォトセッション



【イベント開催風景】



【①森永乳業 第一営業本部 チーズ・食品事業部長 高見澤裕己より
リニューアルしたクリープを紹介】
pH 調整剤を不使用にし、乳製品と乳糖だけでできた商品に生まれ変わった新しい「クリープ」について紹介しました。



【②菅野さんご登場、コーヒーに「クリープ」をたっぷり入れて飲みながらトーク】
「クリープ」のロゴと同じ真っ赤な衣装で登場した菅野さんに、ご自身でコーヒーにクリープを入れていただきました。スプーン山盛り 2 杯とたっぷり入れ、「おいしいクリープはたくさん入れた方がおいしい」と、笑顔でコーヒーを召し上がっていただきました。



【③二子玉川ライズ サンプリング映像の放映】
前日 17 日(日)に二子玉川ライズで実施したお客さま向け試飲会の映像を放映しました。「ミルクのコクがある」、「寒くなってきたが、おいしいクリープで暖まる」、「子どもでもおいしく飲めるので、ぜひ使いたい」、「料理などにも使える」とは、『クリープに対する認識が変わった』などの声が聞かれました。



【④「クリープミルク」「ふわふわパンケーキ」の試食】
「クリープ」をたっぷり使用した「クリープミルク(コーヒー味)」と、「ふわふわパンケーキ」を召し上がった菅野さんは、「想像以上にふわふわでおいしい！」ととても喜んでいらっしゃいました。「クリープ」を入れるだけでふんわり仕上がると説明があり、「ぜひ自分も試してみたい」と興味津々の様子でした。

【レシピ紹介：クリープミルク(コーヒー味)】



材料(一杯分/150cc)

クリープ …大さじ 2

インスタントコーヒー … 小さじ 1 弱

砂糖 …小さじ 2

お湯 … 130cc

1. クリープ大さじ 2、砂糖小さじ 2、インスタントコーヒー小さじ 1 弱をカップへ入れる。
2. 80℃のお湯をカップへ 130cc 注ぎ、よく混ぜる。

【出演者プロフィール】



■菅野美穂さん

生年月日：1977年8月22日

出身地：埼玉県

身長：160cm

血液型：AB型

趣味：旅行・ショッピング

※2010年12月より、「クリープ」のイメージキャラクターとしてCMにご出演いただいております。

【クリープについて】

「クリープ」は1961年4月に“日本初の粉末クリーム”として登場し、発売53年目を迎えたロングセラー商品です。数あるクレーミング・パウダーの中、日本で唯一の“ミルク生まれ”であり、“豊かなコクとほのかな甘味がコーヒーの味わいを引き立てる”と多くのファンから高いご支持をいただいています。

9月上旬より、いちばんの特長である“ミルク生まれ”を追求し、10年ぶりに中身をリニューアル。味や溶解性はそのままに、pH調整剤を不使用にしました（※クリープライト、クリープポーションを除く）。

乳製品と乳糖だけでできた商品に生まれ変わり、さらにナチュラルになった「クリープ」を、コーヒーはもちろん、料理や様々な飲み物と一緒に楽しみください。



【Creap レシピブック】

森永乳業株式会社と株式会社オレンジページのコラボレーションムック本「Creap レシピブック」（税込840円）を9月13日（金）より、全国にて発売しております。

『Creap レシピブック』では、ミルク生まれのクリープだからこそできるレシピをご紹介します。「クリープ」は、ティータイムばかりではなく、生クリームや牛乳のように、料理やお菓子作りにも活躍します。手軽に毎日活用いただける36種のレシピと24のアイデア、また、「クリープ」ができるまでや「クリープ」の歴史などをご紹介します。いつもの料理に「クリープ」を加えるだけで、まるでお店のようにワンランク上の料理を楽しむことができます。ぜひお試しください。



▲表紙イメージ
「クリープ」のパッケージを再現した、店頭でも目立つデザインに仕上げました。

以上