

2014年4月

フレッシュモzzarellaチーズ市場で、売上 No.1! (※1) 「クラフト フレッシュモzzarella」

4月21日週よりパッケージリニューアル

“カゴメ株式会社と共同開発した“美カプレーゼ”レシピをパッケージに掲載
 ～2014年も「クラフト フレッシュモzzarella」アンバサダーに“小倉優子”さんを起用～

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)は、4月21日週より「クラフト フレッシュモzzarella」のパッケージをリニューアルいたします。「クラフト フレッシュモzzarella」は、2005年から8年連続で伸長し、売上は約4倍(※2)となり、フレッシュモzzarellaチーズ市場では、売上 No.1(※1)を誇る商品です。

※1 インターゲージ SRI フレッシュモzzarellaチーズ市場 2005年4月-2014年2月累計 販売金額アイテムランキング

※2 当社調べ:2005年4月～2013年3月累計メーカー出荷金額、2013年3月は見込みにて算出

パッケージリニューアルに合わせて、カゴメ株式会社(本社:愛知県名古屋、社長:寺田直行)との共同企画で開発した、「クラフト フレッシュモzzarella」と「カゴメ 高リコピントマト」を使った“美カプレーゼ”レシピをそれぞれの商品パッケージ裏面に掲載いたします。

<実施背景>

日本人のチーズ、トマトの消費量は世界の高消費国と比較すると少なく、それぞれそのまま食べるだけでなく、トマトとチーズを使った定番レシピ“カプレーゼ(トマトとモzzarellaのサラダ)”のアレンジレシピを提案することで、さらなる需要の掘り起こしが可能と考え、共同企画を実施することになりました。

<商品特長>

「クラフト フレッシュモzzarella」は、北海道産生乳を100%使用しており、生でもちもち、加熱するととろける二つの食感が楽しめるフレッシュなモzzarellaチーズです。新鮮でクセのない味わいだからこそ、モzzarellaチーズの代表的レシピ“カプレーゼ”をおいしく召し上がれます。

「クラフト フレッシュモzzarella」のパッケージ表面では“カプレーゼのフレッシュ感”を強調しつつ、ゴールドのあしらいでクラフトならではの品質の良さを表現し、裏面には、カゴメと共同開発したトマトに含まれる“リコピン”を手軽においしく摂取できる“美カプレーゼ”レシピを期間限定で掲載します。

また、20～30代女性に人気で、2013年から起用している“小倉優子”さんと2014年もタイアップし、“美カプレーゼ”を提案いたします。ぜひ、「クラフト フレッシュモzzarella」と「カゴメ 高リコピントマト」を使った“美カプレーゼ”をお試しください。

【新パッケージ 表面】



【新パッケージ 裏面】

小倉優子おすすめ トマトに含まれる「リコピン」をこのレシピで手軽に摂取!

美レシピ

Bi Recipe
 レシピ協力:カゴメ株式会社

アボカドとナッツの美カプレーゼ




材料(4人分)

クラフトフレッシュモzzarella	1袋	作り方	①ナッツは粗く砕き、イタリアンパセリ	モzzarellaを使ったアイデアレシピが満載! ケーキからいますぐアクセス! http://kraftcheese.jp
カゴメ高リコピントマト	1袋		はみじん切りにする。ボールにドレッシングの全材料を入れてよく混ぜ合わせる。	
アボカド	1個		②モzzarellaは厚さ8mmの半月切り、トマトは厚さ8mmに切る。アボカドは縦半分に切り種と皮を取り除き、横8mmに切る。	
ブラックオリーブのスライス	20g		③器に②を交互に盛り付けて①をかけ、イタリアンパセリ(分量外)を飾る。	
ミックスナッツ	30g			
イタリアンパセリ	適量			
ワインビネガー	大さじ2			
エキストラバージンオリーブオイル	大さじ2			
塩	小さじ1/2			
ブラックペッパー	少々			

1. 共同開発“美カプレーゼ”レシピ

<カゴメがレシピ協力！キレイを応援するレシピ「美レシピ®」>

「美レシピ®」とは・・・リコピンは活性酸素を消去する力が大きい赤い色素で、「カゴメ 高リコピントマト」には「カゴメ ラウンドトマト」比約 1.5 倍のリコピンが含まれています。その「高リコピントマト」をおいしく手軽に食べられる、キレイを応援するレシピです。「美レシピ®」3 ヶ条に基づき、レシピ開発を進めています。

「美レシピ®」3 ヶ条:第 1 条 1 人当たり生鮮トマト 100g(1 個程度)を使用したレシピ。

第 2 条 リコピンの吸収を促進する調理・調味法を採用。

第 3 条 トマトにキレイを応援する食材を取り合わせた、キレイポイントのあるレシピ。

<“美カプレーゼ”>

“美カプレーゼ”は、「美レシピ®」3 ヶ条の下、「カゴメ 高リコピントマト」と「クラフト フレッシュモッツアレラ」を使った人気の“カプレーゼ”をアレンジしたレシピで、見た目も鮮やかなレシピに仕上げました。これらのレシピを、それぞれの商品パッケージで紹介するとともに、店頭では小倉優子さんとタイアップしたツールで啓蒙してまいります。

共同企画を実施したカゴメの朝重 徹氏は、実施理由や企画の狙いについて、『“カプレーゼ”は、フレッシュトマトとモッツアレラチーズそのものおいしさをシンプルに味わえ、且つ、サラダとしても完成度の高いメニューです。「カゴメ 高リコピントマト」と「クラフト フレッシュモッツアレラ」の共同企画により、“トマトでキレイを応援したい”という想いの具現化を図った』と述べています。

また、朝重氏が特にお薦めするレシピは、“グレープフルーツとビネガーの美カプレーゼ”で、『フルーツのさわやかな酸味とフレーバーがトマトとモッツアレラチーズの相性の良さを引き立てている』点がポイント、とご紹介いただきました。

【グレープフルーツとビネガーの美カプレーゼ】



【塩麴の美カプレーゼ】



【アボカドとナッツの美カプレーゼ】



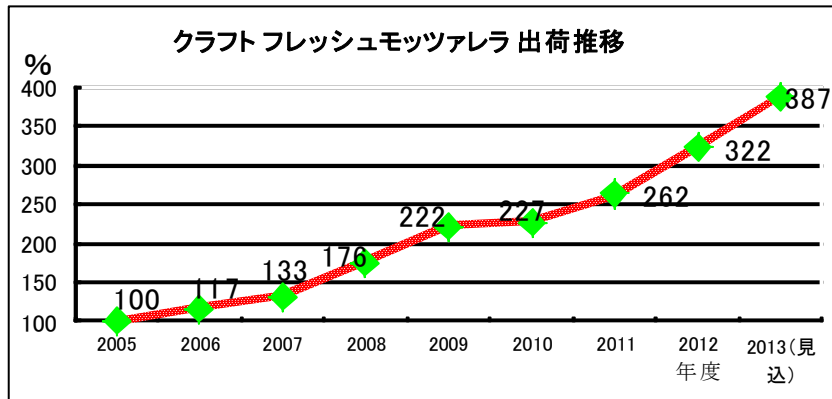
2. 商品概要

① 商品名	「クラフト フレッシュモッツアレラ」
② 種別	ナチュラルチーズ
③ 包装形態	スタンディングパウチ
④ 内容量	100g
⑤ カロリー	233kcal(100g 当たり)
⑥ 保存方法	要冷蔵(10℃以下)
⑦ 賞味期限	31 日間
⑧ 主要ターゲット	30 代既婚女性
⑨ 主要売場	量販店、CVS、一般小売店
⑩ 希望小売価格	360 円(税別)
⑪ 発売日・地区	4 月 21 日 週より順次・全国
⑫ JAN コード	4902720041973

以上

参考

■「クラフト フレッシュモzzarella」売上推移 (2005年度を100とした指数)



(当社調べ:
2005年4月～2013年3月累計メーカー出荷金額
2013年3月は見込みにて算出)

■フレッシュモzzarellaチーズの購買状況調査

当社で実施した調査(※3)では、フレッシュモzzarellaチーズを「買ったことがある」と答えた方は、2010年では16.7%でしたが、2013年では20.2%と伸びており、フレッシュモzzarellaチーズ市場の好調要因のひとつであると考えられます。一方、未購入者の今後の購入意向を聞くと、「女性20代で約68%、30代で約64%」が「買いたい」という結果となり、今後も市場伸長が見込まれます。

※3 当社調べ 2010年9月インターネット調査 n=12,792、2013年10月インターネット調査 n=20,490

■2014年度「クラフト フレッシュモzzarella」アンバサダー



小倉 優子(おぐら ゆうこ)

1983年11月1日生まれ。グラビアアイドルとしてデビューし、その後2011年に結婚、2012年6月に男の子を出産し現在ママとしても大奮闘中。

特技は料理とパン作りで、『小倉優子の幸せごはん』、『小倉優子の毎日ほめられごはん』(講談社)はシリーズで20万部を突破。ブログで発信するかざらない毎日ごはんが評判となり、同世代の女性たちからも高い支持を得ている。

■「カゴメ高リコピントマト」の商品特長

リコピン含量が同社ラウンド比1.5倍! トマト本来のおいしさを併せ持つ一品です。

* 青果物のため成分は季節によって変動があります。



■売場展開例

