

2014年2月

カートンタイプのチーズ売上 1! (*1) 「クラフト 切れてるチーズ」より 「クラフト 切れてるチーズ モッツァレラ」 3月1日(土)より発売のお知らせ

森永乳業は、カートンタイプのチーズ売上 1 商品(*1)の「クラフト 切れてるチーズ」より、「クラフト 切れてるチーズ モッツァレラ」を、3月1日(土)より、全国にて新発売いたします。

*1 インターゲージSRI カートンタイプのチーズ市場 2004年1月~2013年12月 累計販売金額

「クラフト 切れてるチーズ」の特長は、“おいしさ”、“汎用性”、“利便性”です。まろやかなチーズのおいしさをお楽しみいただけ、チーズを切る手間がかからないという利便性から、おつまみとしてそのまま召し上がっていただいたり、料理に使用していただいたりと、多くのシーンでご活用いただいております。

その中でもそのまま召し上がっていただく喫食シーンが多く、今後は料理など、より多くのシーンでご活用いただきたいという思いから、「クラフト 切れてるチーズ モッツァレラ」を発売いたします。ミルク感があり、クセのない味わいなので、料理にもむいており、もちろん、そのままでもおいしく召し上がれます。

近年、水入り袋タイプのモッツァレラチーズ市場は、トマトとモッツァレラチーズを組み合わせたレシピ“カプレーゼ”の定着などにもとない伸長しております。また、当社の調査においても、「クラフト 切れてるチーズ」で食べてみたいチーズのフレーバーを質問したところ、モッツァレラチーズがトップとなっております(*2)。

*2 当社調べ 2012年10月インターネット調査 n=400

「クラフト 切れてるチーズ モッツァレラ」は、切る手間要らずで、利便性も高いチーズですので、ぜひ、お手軽な“カプレーゼ”にチャレンジしてみてください。



1. 商品特長

チーズ分中に、モzzarellaを 60%以上使用しております。ミルク感があり、クセのない味わいなので、トマトと組み合わせた“カプレーゼ”などの料理にも向いており、そのままでもおいしく召し上がっていただけます。

切れてるチーズならではの“切れてるモzzarella・カプレーゼ”は、手軽に作れるお薦めレシピです。

【切れてるモzzarella・カプレーゼ】



<「クラフト 切れてるチーズ」のご紹介>

1990年発売。「クラフト 切れてるチーズ」は、やわらかな口当たりとまるやかな口どけが特長で、そのまま食べておいしく、様々な料理にもご活用いただけます。切る手間が要らないので、忙しい方にもたいへん便利です。「クラフト 切れてるチーズ」発売以前のカートンタイプのチーズは、切れていないタイプが主流であり、「クラフト 切れてるチーズ」は画期的な商品としてご評価いただきました。その後、カマンベールを10%以上使用した「クラフト 切れてるチーズ カマンベール入り」、チェダーチーズを70%以上使用した「クラフト 切れてる チーズ チェダー」を発売しております。

【クラフト 切れてるチーズ】



「クラフト 切れてるチーズ」は、おつまみや小腹満たしなどの目的で食べられており、約70%はそのまま召し上がっていただいております。ヘビーユーザーのお客さまには、大きさや形状による使い勝手の良さから様々な料理にもご活用いただいております。新商品「クラフト 切れてるチーズ モzzarella」を含め、4種類あるので、用途に合わせて使い分けも可能です。4種類ともに、希望小売価格360円(税別)。

クラフトチーズレシピホームページでは、様々なレシピをご提案しております。 <http://kraftcheese.jp/>

2. 商品概要

商品名	クラフト 切れてるチーズ モzzarella
種類別	プロセスチーズ
包装形態	樹脂フィルム袋、紙カルトン
内容量	148g
カロリー	28kcal (1枚8.2g当り)
保存方法	要冷蔵 10 以下
賞味期限	6ヶ月
主要ターゲット	ファミリー
主要売場	スーパーマーケット、一般小売店
希望小売価格	360円(税別)
発売日・地区	3月1日(土)・全国
JANコード	4902720 108348

以上