

2022年9月30日

“新食感”チーズデザートシリーズ×秋の味覚“焼き芋”

「クラフト もちもち焼き芋 6P」

10月7日(金)より全国にて数量限定発売

森永乳業は、“新食感”チーズデザート「クラフト もちもち焼き芋 6P」を、10月7日(金)より全国にて数量限定で新発売いたします。

近年健康意識の高まりからチーズが持つ栄養価、特にたんぱく質の豊富さや糖質の低さへの注目が高まっていることから、チーズデザート市場は伸長しています。2021年度のチーズデザート市場は前年比110%と伸長し、過去最高を更新しており(※1)、当社のチーズデザートカテゴリーである「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズと「クラフト もちもちチーズデザート 6P」シリーズにおいても、2021年度は合わせて前年比111%の売上と、チーズデザート市場以上に好調に推移しています。(※2)。

※1 インテージ SRI チーズデザート市場(全国) 2005年4月～2017年3月 累計販売金額
インテージ SRI+チーズデザート市場(全国) 2017年4月～2021年3月 累計販売数量

※2 インテージ SRI+ チーズデザート市場(全国) 2020年4月～2021年3月 累計販売金額

* チーズデザート市場は当社定義

「クラフト もちもちチーズデザート 6P」シリーズは、クリームチーズをベースにもち粉を加え弾力のある“もちもち食感”を実現したチーズデザートで、チーズカテゴリーではこれまでにない“もちもち食感”と、相性の良い素材との味わいをご提案してきました。

「クラフト もちもち焼き芋 6P」は、“もちもち食感”と焼き芋の味わいを組み合わせた、秋の味覚にぴったりな新食感チーズデザートです。糖度の高い品種である安納芋(種子島産)を使用し、コクのあるクリームチーズとの相性がよく、スイーツのトレンドにもある「チーズとさつまいも」の味わいを取り入れました。

「クラフト もちもち焼き芋 6P」をお召し上がりいただき、秋の味わいにぴったりな季節感のあるチーズデザートをお楽しみください。



1. 商品特長

- ①“もちもち食感”と焼き芋の味わいを組み合わせた、新しい味わいのチーズデザートです。
- ②糖度の高い安納芋(種子島産)を使用し、本格的な焼き芋の味わいを表現しました。スイーツのトレンドにもある「チーズ×さつまいも」の味わいを取り入れたチーズデザートです。
- ③数量限定発売です。

2. 商品概要

①商品名	クラフト もちもち焼き芋 6P
②名称/種類別	乳等を主要原料とする食品
③包装形態	紙カルトン、アルミ箔
④内容量	90g
⑤エネルギー	1個(15g)当たり 50kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	6ヵ月
⑧主要ターゲット	ファミリー
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	340円(税別)
⑪発売日・地区	10月7日(金)・全国
⑫JANコード	4902720 152891

<商品ラインナップ> ※10月7日現在「クラフト もちもちチーズデザート 6P」シリーズ共通 希望小売価格 340円(税別)



クラフト もちもち抹茶 6P -あずき仕立て-



クラフト もちもち焼き芋 6P

以上