

2023年8月25日

調理無しで、そのまま食べられる味付きモッツアレラ
「クラフト バジルフレッシュモッツアレラ」
9月1日(金)より関東甲信越以東、9月22日(金)より全国にて新発売

森永乳業は、フレッシュモッツアレラ売上 No1 ブランド※1「クラフト フレッシュモッツアレラ」から、「クラフト バジルフレッシュモッツアレラ」を9月1日(金)より関東甲信越以東、9月22日(金)より全国にて新発売します。

※1 インテージ SRI+フレッシュモッツアレラ市場 2022年8月～2023年7月 累計販売金額

フレッシュモッツアレラ市場は直近6年で約2倍と急成長しており、その中でも、ひとくちタイプは約4倍と成長著しく2022年度の市場において4割を占めるほどになっています※2。

※2 インテージ SRI+フレッシュモッツアレラ市場 2017年4月-2023年3月 4-3月各年累計販売金額

「クラフト バジルフレッシュモッツアレラ」は、そのまま食べておいしい、バジル液に入った味付きフレッシュモッツアレラです。チーズのみずみずしさとバジルのフレッシュ感を最後までお楽しみいただける、食べきりサイズ。バジル味付きでひとくちタイプなので、袋から出すだけで1品としてお楽しみいただけます。お手軽なおつまみに、ぜひバジルモッツアレラをお試ください。



1. 商品特長

- ①バジル味がついた、ひとくちフレッシュモzzarellaです。
- ②開けたてのフレッシュ感を最後まで楽しめる、食べきりサイズです。
- ③調味不要だから、すぐに食べたいおつまみシーンでも、開けてそのままお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	クラフト バジルフレッシュモzzarella
②名称／種類別	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	30g
⑤エネルギー	30g(チーズのみ)当たり 78kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	31 日
⑧主要ターゲット	外食でモzzarellaを食べるが自宅で食べたことがない方、 気軽におつまみとしてモzzarellaを楽しみたい方
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	280 円(税別)
⑪発売日・地区	9 月 1 日(金)・関東甲信越以東、9 月 22 日(金)・全国
⑫JAN コード	4902720 135610

<クラフトフレッシュモzzarellaブランドサイト>

<https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/mozzarella/>

<クラフトレシピサイト> <https://kraftcheese.jp/>

* Kraft はライセンス契約により使用許諾された Kraft Foods の商標です。

【参考情報】

「クラフト フレッシュモzzarella」ブランド担当より



チーズマーケティング 伊佐地 祐子(いさじ ゆうこ)

2008年森永乳業入社し、マーケティングリサーチ室に配属。チーズを始めとする市場分析や消費者調査・生活者研究に従事し、2021年6月より現職。2児の母で、「時短で作れるおいしいレシピ」のレパートリーを増やすことが日々の楽しみ。家族一緒に過ごす時間も好きだが、子どもを寝かしつけた後に、お気に入りのドラマを観ながら1人でゆっくり晩酌する時間が自分へのご褒美。

◆商品のこだわりは？

「クラフト バジルフレッシュモzzarella(以下、バジルモzzarella)」は、バジル味がついたモzzarellaチーズです。開けてそのまま食べられる「手軽さ」と、開けたてのフレッシュ感を最後まで楽しめる「食べ切りサイズ(8個入り:標準)」にしました。バジルの爽やかな香りや、ご家庭にいつもある調味料だけでは再現できない味わいにもこだわっています。

「モzzarellaは調理するのが難しそう(日々の食事準備に時間をかけられない)」、「1人・少人数で食べ切れるか不安」といった理由でモzzarellaを購入したことがない方にも、気軽にモzzarellaのおいしさ・ご褒美気分を味わっていただきたいです。

◆味付きフレッシュモzzarellaがバジルの理由は？

「わさび醤油」や「ゆず胡椒」、「味噌」、「はちみつ」、「パクチー」など 50種類以上のフレーバーを検討しました。モzzarellaはクセのない味わいなので、和も洋も、辛いものも甘いものも、相性が良い食材はたくさんあります。その中で、モzzarellaをカプレーゼでしか食べたことのない方も含めた多くの方が「味のイメージ」を想像しやすいことと、モzzarellaとの結びつきが強いことから、バジルを選定しました。

モzzarellaは、「ハレの日にカプレーゼ」で食べられることが多いですが、ひとくちフレッシュモzzarellaを発売以降は、日常のサラダでも食べられるようになりました。

直近では、「おつまみシーン」の喫食が増えています。味付きのひとくちタイプだからこそ、「食べたいときにすぐ食べられる、手軽なご褒美」として、今までモzzarellaを召し上がったことがある方もない方も、「おつまみモzzarella」を楽しんでいただけたら嬉しいです。

◆開発にあたり、着眼したポイントは？

「モzzarellaは心を満たしてくれるけど、食べるまでに手間がかかる」という、消費者インサイトに着目しました。今までの消費者調査で「モzzarella＝外食気分を味わえる、特別感のあるチーズ」という良いイメージを持って頂いていることは把握していました。

「モzzarellaを外食で食べるけど自宅では食べない方が、自宅喫食をためらう理由は何か？」を知るために生活者インタビューを重ねた結果、「食べるまでの手間(調理が複雑というイメージ)」が課題だと分かりました。

バジルモzzarellaは「開けてすぐ食べられる(=2秒料理)」という、この課題を解決できる商品です。

◆「おつまみシーンのモzzarella」とは？

「おつまみ」と一言でいっても、多くのシーンがあります。

実際に試食頂いた方々からは「仕事や家事を終えた1日の終わりに、1人でゆったり過ごす飲み時間のお供」

「夫婦の晩酌時間の1品」「友人と集う団欒のおもてなし」など、多くのおつまみシーンが挙がりました。

私自身は、「1日の終わりの一人飲み」に共感します。1日の終わりこそ、ちょっとご褒美気分でリラックスしたい。

バジルの鼻に抜ける香りとモzzarellaのもちもち食感が、「私のご褒美おつまみ」にぴったりです。

◆お客さまにとって、どのような存在になりたいか？

「ちょっと特別でおしゃれなおつまみ」のような存在になりたいです。

「おしゃれなおつまみ＝準備が大変」という印象を持たれがちですが、バジルモzzarellaなら、開けてそのまま食べられます。「おしゃれなおつまみは手間を掛けなくてもできる」ということを実感頂けたらと思います。

◆おすすめの食べ方は？

「そのまま食べる」のは勿論ですが、味付きだから食材と和えるだけで1品が完成するのもポイントです。

私のおすすめは「タコと和える、ジェノベーゼ風」。タコの塩味とバジルモzzarellaがマッチして、お酒が進みます。

和えるおつまみはもちろん、お肉やパスタなどの主菜・主食にもアレンジ自在。9月1日からクラフトレシピ

サイトに簡単レシピを掲載します。時短レシピを重宝する我が家も取り入れやすいレシピばかりなので、皆さま

にもお気に入りのアレンジレシピを見つけて頂けたら嬉しいです。

<担当おすすめの組合せ>

【タコ】



【サーモン】



【まぐろ】



【ミニトマト】



【地球にやさしいパッケージにリニューアル】

「クラフト フレッシュモzzarella」と「クラフト ひとくちフレッシュモzzarella」のパッケージが、9月より順次、地球にやさしいバイオマス PET を使用したフィルム容器になります。この取組みにより、石油由来のプラスチックを年間で3.8t削減できる見込みです。

※「クラフト バジルフレッシュモzzarella」は対象外です。

<対象商品>

