

“カレーに粉チーズ”という新しい提案
日本初！ カレー専用の粉チーズ
「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」
9月2日(月)より全国で発売のお知らせ

森永乳業は、“日本初”となるカレー専用の粉チーズ「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」を、9月2日(月)より全国で新発売いたします。

ロマーノチーズとは、約2,000年前にイタリアのローマ近郊で生まれた、超硬質で、力強い香り&コクが特長のチーズです。その特長を受け継いだ「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」は、熟成された米国産のロマーノチーズをすりおろした100%ナチュラルチーズです。原材料は生乳と食塩のみで、添加物・保存料は使用していません。スパイシーな料理との相性が非常に良く、出来上がったカレーにふりかけたり、カレーのルーに溶かし入れるだけで、簡単に本格的なチーズカレーをお楽しみいただけます。さらに、メキシカン料理などスパイスが効いた料理にも合うので、調理のバリエーションが多彩になります。さっとひと振りするだけで、カレーに深い味わいとコクを与えます。

当社で実施した調査(1)では、カレーにトッピングする好きな具材・調味料の第1位は「チーズ」(52.5%)でした。一方で、自宅でカレーを食べる際に、市販の粉チーズをかける(もしくは隠し味に使用する)方は27.6%にとどまり、「食べたことがない」49.8%、「ほとんど食べたことがない」22.5%という結果に。粉チーズを使用しない方(72.3%)からは、「普段、粉チーズの買い置きがないから」(28.6%)という理由に次いで、「カレーに粉チーズをかけようと思ったことがない」(27.4%)という意見が挙がりました。しかしながら、カレー専用の粉チーズがあったら購入してみたいかと尋ねてみたところ、72.0%の方が購買意向を持っていることが分かり、本商品に対するニーズの高さが伺える結果が出ています。

粉チーズのトップブランドである「クラフト 100%パルメザンチーズ」の兄弟ブランドとして、新たに「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」を発売し、“カレーに粉チーズをかける”という、これまでになかった喫食シーンをご提案するとともに、新しいトレンドとして訴求してまいります。ぜひ、お試しください。



1. 商品特長

力強い香りとコクが特長のカレー専用の粉チーズです。
 出来上がったカレーにふりかけたり、カレーのルーに溶かし入れるだけで、
 旨味の強い本格的なチーズカレーが簡単に楽しめます。
 カレー以外にもメキシカン料理など、スパイシーな料理にぴったりです。
 米国産 100%のロマーノチーズをすりおろしたナチュラルチーズです。
 生乳と食塩のみを使用しており、羊・山羊の乳を原料としたロマーノチーズより
 クセがなく、食べやすく仕上げています。添加物・保存料は使用していません。
 使いやすいキャニスター(容器)入りで、分別処理がラクなエコパッケージを採用。



(参考)ロマーノチーズとは

超硬質チーズの 1 つ。塩分が多く、コクが強いチーズ。半年～1 年間熟成させるため、非常に硬く、粉末状に削って食べられる。ヨーロッパでは、ペコリーノ・ロマーノと呼ばれる羊・山羊の乳を原料としたものが主流。

2. 商品概要

商品名	クラフト ヴァッキーノ ロマーノ
種類別	ナチュラルチーズ
包装形態	プラボトル
内容量	40g
カロリー	25kcal(1 食 5g あたり)
保存方法	常温(高温多湿を避けて保存してください)
賞味期限	9 ヶ月間
主要ターゲット	カレー好きの粉チーズノンユーザー
主要売場	スーパーマーケット、CVS、一般小売店
希望小売価格	240 円(税別)
発売日・地区	9 月 2 日(月)・全国
JAN コード	0021000 045051

< 参考 > 味覚分析結果

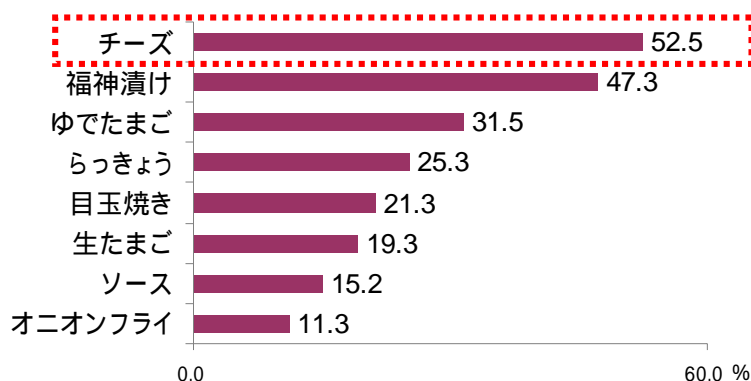
人工的な舌と脳神経により、料理の味を評価する「味覚センター」(協力:アイシー株式会社)を使用し、「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」と大手食品会社のレトルトカレーとの相性を分析したところ、相性度は 99.7 点で「非常に相性が良い」という結果が出ました。相性度は、100 点満点の数値となり、80 点以上で「相性が良い」、90 点以上で「非常に相性が良い」となります。

	相性度
レトルトカレー + クラフト ヴァッキーノ ロマーノ	99.7
レトルトカレー + クラフト パルメザンチーズ	91.6

< アンケート調査結果 (1) >

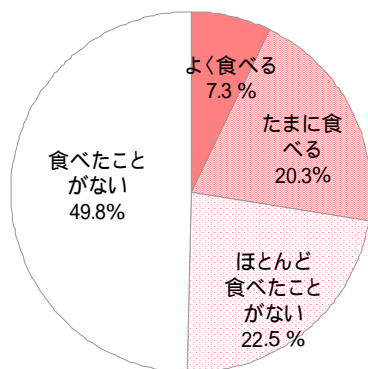
調査期間:2013 年 8 月 9 日(金)～16 日(金) 調査方法:全国 20 代～40 代男女(n = 600)へのインターネット調査

カレーにトッピングする具材・調味料で好きなものを教えてください。(複数回答 / n=600)



自宅でカレーを食べる際、市販の粉チーズをかけて、もしくは隠し味に使用して食べる場合がありますか。

(単回答 / n=600)

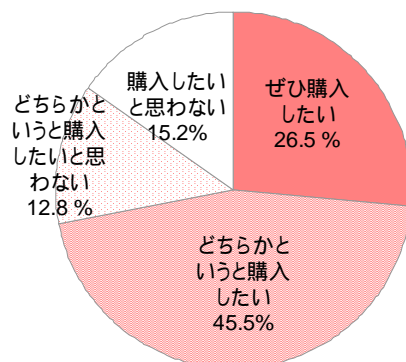


カレーを食べる際に粉チーズをかける方は約1/4と少ない。

質問 で、カレーに粉チーズをかけて「食べたことがない」「ほとんど食べたことがない」と回答した方にその理由を伺いました。(複数回答 / n=434)

回答	%
普段、粉チーズの買い置きがないから	28.6%
カレーに粉チーズをかけようと思ったことがない	27.4%
パスタやグラタン料理などに使用するものだから	13.8%
おいしいと思えないので	9.2%
カレーの味に負けてしまうと思うから	3.0%
その他	3.0%
特に理由はない	31.6%

カレー専用の粉チーズが発売されるとしたら、購入したいと思いますか。(単回答 / n=600)



約3/4の方が、カレー専用の粉チーズを「購入したい」と回答。

森永乳業株式会社は、1970年に米国最大の食品企業であるクラフトフーズ社とチーズにおいて技術提携し、製造、販売しています。KRAFTはKraft Foodsの商標です。

以上