

2014年8月

新提案“加熱しても形が残るチーズ” 炒めても、焼いても、煮ても、形が残る 「クラフト 具になるチーズ」

9月1日(月)より新発売のお知らせ

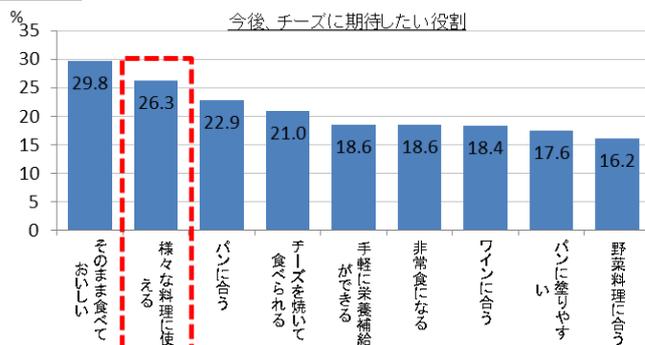
森永乳業は、“加熱しても形が残るチーズ”、“クラフト 具になるチーズ”を9月1日(月)より、全国にて発売いたします。

「クラフト」のチーズでは、「おいしいアイデア、世界から」をスローガンに掲げており、そのまま食べておいしいチーズだけではなく、レシピと一緒にご提案することで、“選ぶ、探す、作る楽しさ”を提供しております。

「今後、チーズに期待したい役割」(※1)を調査したところ、「さまざまな料理に使える」が第2位という結果となりました。また、一般的なチーズは加熱すると溶ける・とろけるという特徴があるため、これまでは、その特徴を活かした料理への活用が一般的でした。

新商品「クラフト 具になるチーズ」は、“チーズなのに、加熱しても形が残る”という驚きと新たな食シーンを提供いたします。“炒めても、焼いても、煮ても、形が残るため、お客さまが今まで想像しなかった料理に使用でき、チーズを具としてお召し上がりいただけます。”

※1 森永乳業調べ n=1,000 2014年1月



“炒めても、焼いても、煮ても形が残るチーズ”“クラフト 具になるチーズ”をご活用いただき、料理のレパートリーを広げてみてください。



1. 商品特長

- ① 「クラフト 具になるチーズ」は、加熱しても形が残るので、加熱する料理の具としてお召し上がりいただけます。
- ② “炒めても、焼いても、煮ても形が残るチーズ”なので、炒めものや温かいスープの具としてご活用いただけます。
- ③ 商品特長がわかりやすいネーミングとし、お薦めするレシピの写真をあしらうことで、商品の使い方がわかりやすいデザインに仕上げました。
- ④ 満足できるボリュームを、トライアルしやすいお手頃価格でお試いただけます。

2. 商品概要

①商品名	「クラフト 具になるチーズ」
②種類別	プロセスチーズ
③包装形態	樹脂フィルム
④内容量	80g
⑤カロリー	357kcal(100g 当たり)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	3ヶ月
⑧主要ターゲット	ファミリー
⑨主要売場	スーパーマーケット、一般小売店
⑩希望小売価格	240円(税別)
⑪発売日・地区	9月1日(月)・全国
⑫JANコード	4902720 112369

<参考>

【店頭POP】



【レシピ リーフレット】



以上