

2015年2月

「クラフト チーズ」の新提案！

“ご家庭で、手軽に野菜を食べられるチーズ風味のバーニャカウダソース”

「クラフト チーズディップ バーニャカウダ」

3月2日(月)より全国で新発売

森永乳業は、「クラフト チーズディップ バーニャカウダ」を3月2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。

近年、野菜をおいしく、手軽に食べられるメニューとして、バーニャカウダ(※1)が人気です。当社の調査では、人気の理由に「野菜が手軽にたくさん食べられる」、「おつまみによいから」などが挙がり、バーニャカウダのイメージとしては、「おしゃれ」「女性向け」があるということがわかりました。(※2)

※1 バーニャカウダとは…イタリア・ピエモンテ地方の郷土料理。アンチョビ、ニンニク、オリーブオイルのソースを温めて、野菜をディップして食べる料理です。

※2 当社調べ 2014年4月 n=60

「クラフト チーズディップ バーニャカウダ」は、ニンニク、アンチョビに、マスカルポーネ、クリームチーズ、チェダーチーズを加えたチーズ風味のバーニャカウダソースです。

ニンニク、アンチョビの風味に3種類のチーズのコクが加わり、野菜との相性が抜群です。耐熱容器に入れて、電子レンジで加熱するだけなので、ご家庭で手軽にバーニャカウダをお楽しみいただけます。

ホームパーティなどの際には、ぜひ、「クラフト チーズディップ バーニャカウダ」で、おしゃれなバーニャカウダをお試ください。



1. 商品特長

- ① 「クラフト チーズディップ バーニャカウダ」は、アンチョビ、ガーリックに、マスカルポーネ、クリームチーズ、チェダーチーズを加えたチーズ風味のバーニャカウダソースです。
- ② バーニャカウダにチーズのコクが加わり、野菜との相性が抜群です。
- ③ チーズを加えているため、チーズの粘度でディップしやすいです。
- ④ 耐熱容器に入れて、電子レンジで温めるだけなので、ご家庭で手軽にバーニャカウダをお楽しみいただけます。

(店頭POP)

【商品B8ショーカード】



2. 商品概要

①商品名	「クラフト チーズディップ バーニャカウダ」
②種類別	乳等を主原料とする食品
③包装形態	アルミスタンドパウチ
④内容量	80g
⑤カロリー	283kcal(100g 当たり)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	4ヶ月
⑧主要ターゲット	20～30代の料理が好きな女性
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	3月2日(月)・全国
⑫JANコード	4902720 115438

以上