

2016年8月

世界中で愛されて130年以上のフィラデルフィアからの新提案
スライスタイプでは日本「初」(※1)の3層構造チーズ
フィラデルフィア
贅沢3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ

9月1日(木)より、新発売のお知らせ

森永乳業は、世界中で愛されている「フィラデルフィア」ブランドから、「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」を、9月1日(木)より発売いたします。

130年以上の歴史がある「フィラデルフィア」ブランドは、1970年に日本で初めてクリームチーズを発売して以来、多くのお客さまに愛されているロングセラーブランドです。

2015年度の日本国内チーズ市場は、総消費量が32万t(前年比107.5%)を超え、過去最高を更新し(※2)、2016年度もさらなる市場拡大が見込まれている中で、「フィラデルフィアクリームチーズ」もメーカー出荷金額ベースで2016年4-7月累計において前年比約108%と好調に推移しております。

「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」は、外側にはコクが特長のチェダー、内側にはクリーミーな味わいのクリームチーズが入った、スライスタイプでは日本初となる3層構造チーズです。加熱するとチーズが豊かに香りが立ち、クリーミーでなめらかなクリームチーズの芳醇な味わいを体験いただけます。もちろん、そのまま食べてもおいしく、当社クラフトスライスチーズの2倍の厚さなので、満足感もあります。

ぜひ、休日のちょっとした贅沢な朝食やランチに「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」でおいしさ溢れ出す至福のクリームチーズ体験をお楽しみください。

※1 MINTeL社製品データベースを用いた調査結果、2016年当社調べ

※2 農林水産省 牛乳・乳製品 平成27年度チーズの需給表より



◆商品に携わった社員に話を聞きました◆



■マーケティング担当

チーズ・食品マーケティンググループ 山田 智子(やまだ ともこ)

神奈川県出身。2004年森永乳業入社、東京多摩工場品質管理室に配属以降、本社飲料マーケティング部、東京支社リテール営業部を経て2012年より現職。現在は「フィラデルフィア」ブランド商品のマーケティングを担当している。趣味は食べ歩き。

◆構想から発売まで4年以上

フィラデルフィアブランドはクリームチーズの市場活性化のために常に新しい提案をしてきました。国内にはない新しいクリームチーズの食べ方を提案したいと思い、海外の情報からヒントを得て「日本初」の3層のスライスチーズが販売できないものかと考えました。構想から4年を費やしましたが、クリームチーズとしても、スライスチーズとしても、新しい観点でチャレンジした商品ではないかと思えます。

◆チーズの組み合わせについて

クリームチーズに合わせるチーズは、モッツアレラ等様々なチーズを検討しました。まず、組み合わせを決める調査を実施し、美味しさや独自性などで高い評価を得たのがチェダーチーズでした。その後、当社で実施した調査で90%以上の方にクリームチーズとチェダーを組み合わせた製品がおいしいと評価され、発売にいたりしました。

◆おすすめの食べ方

おすすめしたいのは、まずはシンプルにパンの上のせてトーストして食べていただきたいと思います。クリーミーさが増してトロツとした食感を楽しめ、チーズそのものの味わいをお楽しみ頂けます。また、お客様へのアンケートで、いつ食べたいのかという質問に対して、休日の朝やランチに味わって食べたいという声が多く(※3)、さらに、実に80%以上の方が休日に贅沢な朝食を食べているということがわかりました(※4)。ちょっと贅沢しようかなという休日の朝食やランチにぜひ食べていただきたいです。

※3 2016年4月 当社調べ

※4 2016年3月 当社調べ

◆フィラデルフィアブランドをもっと広めたい

2016年度のフィラデルフィアブランドの売上は順調に推移しておりますが、今回の商品を投入することで、前年比130%を目標にしています。今後TVCMや店頭でのプロモーション、フィラデルフィアブランドサイトを通してレシピサイトなどを展開予定ですが、商品の良さをひとりでも多くのお客様に伝えていきたいですね。



■商品開発担当

食品総合研究所 第4開発部 大野 直(おおの なお)

兵庫県出身。2004年森永乳業入社、富士工場品質管理室に配属以降、別海工場等を経て2011年より現職。現在は主にスライスチーズなどの商品開発を担当している。趣味はテニス。

◆工場のラインテストの回数は他のチーズ商品の5倍

チェダーもクリームチーズも単純に当社の既製品を重ね合わせればできるということにはなりません。異なる物性のチーズをひとつに合わせるための調整には苦労しました。特に工場のラインで2種類のチーズをきれいに合わせるために、度重なる製造設備の改良をして、結果的にラインテストの回数は他のチーズ商品の約5倍になっていました。

◆3層構造の美しさに注目して欲しい

味もちろん美味しいのですが、きれいな3層になってサンドされているところにも注目して欲しいです。開発当初はクリームチーズの層にムラができていたりして苦労も多かったのですが、改良を重ねて満足できるレベルまで上げることができました。そのままでも、加熱しても3層構造の美しさが実感いただけます。

◆部門を越えたチームで取り組んだ成果

商品のハード面の開発を担当した私やマーケティング担当だけでなく、発売に至るまでに関わった各部門のスペシャリストが、スライスタイプでは日本初の商品ということで、チーム一丸取り組んできたからこそ発売にまで漕ぎ着けたと思っています。一人でも多くの方にこの美味しさが届くことを願っています。

1. 商品特長

- ①スライスタイプでは、日本初の3層構造チーズです。
- ②外側にはコクが特長のチェダー、内側にはクリーミーな味わいのクリームチーズが入った3層構造になっています。2種類のチーズが口の中で混ざりあって生まれる濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
- ③加熱することで2種類のチーズが豊かに香り立ち、クリーミーでなめらかなクリームチーズの芳醇な味わいをお楽しみいただけます。
- ④当社クラフトスライスチーズに比べて厚さが2倍(37g/枚)となっており、1枚でも食べごたえがあります。
- ⑤断面はチーズが3層になっているため、見た目にもお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	クラフト フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ
②種類別	プロセスチーズ
③包装形態	樹脂フィルム、アルミ蒸着樹脂フィルム、ピロー袋
④内容量	148g(37g×4)
⑤カロリー	120kcal (1枚当たり)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	6ヶ月
⑧主要ターゲット	50代以上女性
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	360円(税別)
⑪発売日・地区	9月1日(木)・全国
⑫JANコード	4902720 126595

<参考> 「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」シリーズ

世界中で愛されて130年以上の歴史を持つ、伝統あるフィラデルフィアブランドのクリームチーズです。



クラフト フィラデルフィアクリームチーズ

100%北海道産の新鮮な生乳と生クリーム of 贅沢なブレンドが作り出す、ナチュラルチーズならではのクリーミーでコクのある味わい。本格的なチーズケーキが作れるため、ご家庭だけでなく、お菓子研究家やパティシエにもご愛用いただいております。

* 内容量:200g、希望小売価格(税別):450 円



クラフト
フィラデルフィアクリームチーズ
6P プレーン

豊かなコクとクリーミーでまろやかなおいしさ、滑らかな食感が楽しめるひとくちタイプの「フィラデルフィアクリームチーズ」です。

* 内容量:90g、希望小売価格(税別):300 円



クラフト
フィラデルフィアクリームチーズ
6P ブラックペッパー

粗挽きのブラックペッパーがアクセントとなり、クリーミーでまろやかなクリームチーズのおいしさの中にも、ピリッとした辛さをお楽しみいただけます。

* 内容量:90g、希望小売価格(税別):300 円



クラフト
フィラデルフィアクリームチーズ
6P ローストオニオン

ローストオニオンの豊かな香りや旨みとクリームチーズの濃厚なコクがある味わいで、おつまみにぴったりです。

* 内容量:90g、希望小売価格(税別):300 円

* KRAFT は Kraft Foods の商標です。フィラデルフィアはモンデリーズ・インターナショナルグループにより使用許諾されている商標です。

以上