

2016年10月

家飲み派に朗報！“お酒のおつまみ”としての新提案！ 「クラフト 切れてるチーズ」×カルビー「堅あげポテト」 晩酌おつまみの夢のコラボレーションが実現！

この絶妙コンビがあなたの晩酌を盛り上げます!!
10月20日(木)よりコラボプロモーション展開。

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮原道夫)は、昨今の家飲み需要の高まりにお応えて、既に晩酌おつまみとして大人気の「クラフト 切れてるチーズ」とカルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:伊藤秀二)の人気商品「堅あげポテト」をより幅広い層のお客さまにお楽しみいただくために、コラボプロモーションを展開します。

「クラフト 切れてるチーズ」は、やわらかな口当たりとコクのある風味が特長で、ビールだけでなくいろんなお酒とマッチします。また、ちょうどいい大きさに切れているため、そのまますぐにおつまみになります。18枚入りなので、毎日の晩酌にもうれしいボリュームです。

カルビー「堅あげポテト」は、厚切りのじゃがいもを低温でじっくりフライする秘伝の直火釜揚げ製法で作られた堅い食感が特徴のポテトチップスです。噛むほどにじゃがいもの味わいを楽しむことができ、ポテトチップスの中でも、特に、お酒のおつまみとして人気です。

今回、この晩酌おつまみの夢のコラボレーションが実現したのは、森永乳業の調査において「クラフト 切れてるチーズ」と一緒に食べるとおいしい目新しい組み合わせ食材の第1位がポテトチップスであったことがきっかけです(※)。50～60代の男女に支持されている「クラフト 切れてるチーズ」、30～40代の男女を中心に支持されているカルビー「堅あげポテト」がコラボレーションすることでお互いの顧客層を広げ、より多くの方に楽しんで頂きたいと思えます。

2つのおつまみの、異なる食感と味わいの融合や、交互に食べたり、いろいろな食べ方を試していただくことで、毎日の晩酌の楽しみがさらに広がります。ぜひ、一度、お試しください。

※切れてるチーズに関する調査 2014年10月 森永乳業調べ n=800(20～60代男女)

第1位ポテトチップス 第2位明太子 第3位わさび

<企画概要>

1、期間

2016年10月20日～2017年2月末頃

2、対象商品

「クラフト 切れてるチーズ」シリーズ (プレーン/カマンベール入り/チェダー/モツァレラ)

カルビー「堅あげポテト」シリーズ (うすしお味/ブラックペッパー)

3、展開概要

「クラフト 切れてるチーズ」とカルビー「堅あげポテト」両者のパッケージ裏面、売場に連動した店頭ツール、Webサイトにて晩酌おつまみの絶妙コンビを訴求いたします。

■「クラフト 切れてるチーズ」ブランドサイト

<http://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/kireteru/>

■カルビー「堅あげポテト」プロモーションサイト

<http://www.calbee.co.jp/index.php>



クラフト
切れてるチーズ



カルビー 堅あげポテト
うすしお味 & ブラックペッパー

カルビー「堅あげポテト」と一緒に相性良し!

<対象商品概要>

「クラフト 切れてるチーズ」シリーズ

1990年に発売。2015年に発売25周年を迎えるロングセラー商品です。やわらかな口当たりとまろやかな口どけが特長で、そのまま食べておいしく、様々な料理にもご活用いただけます。切る手間が要らないので、忙しい方にもたいへん便利です。「クラフト 切れてるチーズ」発売以前のカートンタイプのチーズは切れてないタイプが主流であり、「クラフト 切れてるチーズ」は画期的な商品としてご評価いただきました。現在はプレーン、チェダー、カマンベール入り、モッツアレラの4種で展開。

※内容量：148g 希望小売価格360円（税別）



※パッケージの天面に告知

<ご参考>

■カルビー「堅あげポテト」シリーズ

1993年に発売したロングセラー商品です。こだわりの“直火釜揚げ製法”により、厚切りのじゃがいもを丁寧にフライしておいしさをギュッと閉じ込めるため、二つ折りになったり、縮れて曲がったり、個性的な形になります。カリカリとした堅い食感で、噛むほどにじゃがいも本来のおいしさを感じられます。季節限定品などを含め、年間10種類ほど展開しています。



※パッケージの裏面に告知

■店頭ツール

チーズ売場

共通

ポテトチップス売場



■Webサイト

森永乳業



カルビー

