

2024年3月27日

いつもの料理にかけるだけで、手軽に味変！
韓国グルメの味わいを家庭で楽しめるフレーバーシュレッドチーズが登場！！

「クラフト やみつき旨辛チーズ」 「クラフト やみつきバターチーズ」

4月1日(月)より全国にて新発売

森永乳業は、「クラフト やみつき旨辛チーズ」と「クラフト やみつきバターチーズ」を、4月1日(月)より全国にて新発売いたします。

2023年4月から2024年2月までのシュレッドチーズ市場は、家庭で手軽に料理に使える利便性から、売上金額が前年比二桁伸長しています(※1)。

※1 出典:インテージ SRI+ チーズ市場(シュレッド)2022年4月～2023年2月、2023年4月～2024年2月 販売金額

その一方で、チーズを購入される方を対象にした当社の調査によると、約6割の方が日頃の食事においてマンネリを感じていると回答しており(※2)、食事のバリエーションを増やすことに課題感を持っている方が多いことがわかりました。

※2 2023年1月 森永乳業調べ n=2,880

当社として手軽に味の変化やバリエーションを楽しめるフレーバーシュレッドチーズをご提案します。

「クラフト やみつき旨辛チーズ」は、コチュジャンをブレンドした韓国風の旨辛なシュレッドタイプのプロセスチーズです。パッケージは、近年若者を中心に人気のある韓国グルメを想起させる、デザインに仕上げました。

「クラフト やみつきバターチーズ」は、北海道産バターに甘みをプラスすることで、コクとほのかな甘みを感じられるシュレッドタイプのプロセスチーズです。甘じょっぱいバターの味わいは、近年韓国グルメの人気フレーバーのひとつです。

いずれのチーズも、袋から開けておやつやおつまみとしてそのまま食べても、サラダや加熱料理にかけて使用いただいても、おいしく食べられます。また、一度加熱調理した後にチーズが冷めて硬くなっても、温めなおすことで再び程よくとろけることから、食べる時間を気にせず手軽に使用いただけます。

いつもの料理にかけて、味のバリエーションを増やしてみませんか？



1. 商品特長

<2品共通>

・袋を開けておやつやおつまみとしてそのまま食べても、サラダや加熱料理にかけて使用いただいてもおいしく食べることができます。

・チーズが冷めて硬くなってしまっても、温めなおすことで、再び程よくとろけます。

<クラフト やみつき旨辛チーズ>

・コチュジャンなどをブレンドした韓国風の旨辛なシュレッドタイプのプロセスチーズです。

・パッケージは、近年若者を中心に人気のある韓国グルメを想起させるデザインに仕上げました。

<クラフト やみつきバターチーズ>

・北海道産バターをブレンドしたコクとほのかな甘みのシュレッドタイプのプロセスチーズです。

・近年韓国グルメの人気フレーバーのひとつである甘じょっぱいバターの味わいに仕上げました。

2. 商品概要

①商品名	クラフト やみつき旨辛チーズ	クラフト やみつきバターチーズ
②種類別/名称	プロセスチーズ	
③包装形態	樹脂フィルムピロー袋	
④内容量	100g	
⑤カロリー	319kcal(100gあたり)	330kcal(100gあたり)
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	355円(税別)	
⑪発売日・地区	4月1日(月)・全国	
⑫JANコード	4902720 159371	4902720 159388

以上

<参考:使用例>

<やみつき旨辛チーズせんべい>



<やみつきバターチーズのホットケーキ_>



<鶏肉とキャベツの韓国風旨辛チーズ炒め>



<やみつきバターチーズトースト>



<やみつき旨辛チーズチャーハン>



<やみつきバターのフライドポテト>

