



報道関係各位
【新商品のご案内】

2019年2月21日
小岩井乳業株式会社

国内チーズ総消費量、3年連続で過去最高更新※
小岩井乳業が乳製品ラインナップを一新！
朝食とおつまみシーンで、お客様に新たな価値を提案

**「小岩井の乳製品 11品(6Pチーズ2品、ぬるチーズ2品、スライスチーズ2品、
小岩井 レーズンアンドバター、小岩井 オードブルチーズ4品)」**

2019年3月1日(金)新発売



小岩井乳業株式会社(本社:東京都中野区、社長:村松 道男)は、「小岩井 クリーミーチーズ6P」、「小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P」、「小岩井 ぬるチーズ」、「小岩井 ぬるクリームチーズ」、「小岩井 クリーミースライスチーズ」、「小岩井 とろけるスライスチーズ」、「小岩井 レーズンアンドバター」、「小岩井 オードブルチーズ【サラミ】【アーモンド】【オニオン】【クリーミー】」を3月1日(金)から発売いたします。

※ 農林水産省の最新2017年度チーズ総消費量は前年105.3%、33.8万トンと過去最高(チーズ需給表2018年7月10日公表)を更新。うち家庭用ポーションチーズ(6Pチーズ、ベビーチーズ等に代表される小分けされたチーズのこと)は、おつまみ用途のチーズとして市場を牽引しているといわれています。今後、手軽さ・食べやすさの観点からチーズの朝食用途も、大いに期待される場所です。

活性化する国内チーズ市場の中で、小岩井の乳製品は、厳選された素材と、ひと手間かける製法から生まれる、乳ならではのおいしさを追求し続け、今回のフルモデルチェンジにおいては新たなラインナップにも挑戦しております。



小岩井こだわりの酪農バター「小岩井 純良バター」

赤を基調としたパッケージデザインは、1902年に発売した小岩井のものづくりの原点である「小岩井 純良バター」がもつ伝統的な世界観を踏襲しつつ、上質かつ洗練されたデザインへと一新いたしました。

お客様に「ひとくちの、ごちそう。」として実感いただけるよう、朝食シーンや晩酌シーンなど、小岩井の乳製品で彩る豊かな食卓を提案してまいります。

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤

TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766



小岩井 クリーミーチーズ6P

クリームチーズと醗酵(はっこう)バターを加えることで濃厚でコクのあるクリーミーな味わいに仕上げた6Pチーズ

- 1) クリームチーズを20%使用(チーズ分中)
- 2) 小岩井工場製造の、醗酵バター※入り

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 クリーミーチーズ6P
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	114g(6個入り)・アルミ・紙箱
希望小売価格	390円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	300日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P

小岩井こだわりのチーズで素材そのものがもつ食感や味わいを引き出した、大人のための具材入り6Pチーズ

- 1) 香ばしくローストしたトルコ産ヘーゼルナッツを100%使用
- 2) 素材のおいしさを引き出す、小岩井こだわりのサムソーチーズを45%使用(チーズ分中)
- 3) それぞれの素材本来の味わいにこだわり、香料不使用



商品名	小岩井 ヘーゼルナッツチーズ6P
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	114g(6個入り)・アルミ・紙箱
希望小売価格	390円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	300日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤
 TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266
 E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766



小岩井 めるチーズ

使い方いろいろ、広がるおいしさ。濃厚でコクのあるなめらかなスプレッドチーズ

- 1) クリームチーズを35%使用(チーズ分中)を使用し、なめらかな食感とぬりやすさを実現
- 2) 小岩井工場製造の、醗酵バター※が入ってコクたっぷりの味わい
- 3) やわらかくてぬりやすいからパンにぬるほか、ディップや食材とあえるなど、使い方いろいろ広がるおいしさ

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのがコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 めるチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	100g・プラカップ・アルミシール・紙箱
希望小売価格	320円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

小岩井 めるクリームチーズ

使い方いろいろ、広がるおいしさ。濃厚でコクのあるなめらかなスプレッドクリームチーズ

- 1) 小岩井工場産クリームチーズを100%使用
- 2) ミルクのほのかな甘みとコクのある味わいでそのままでもおいしい
- 3) やわらかくて使いやすいから、ベーグルやレアチーズケーキにも最適



商品名	小岩井 めるクリームチーズ
種類別	ナチュラルチーズ
容量・容器	100g・プラカップ・アルミシール・紙箱
希望小売価格	320円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	180日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤
 TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266
 E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766



小岩井

小岩井 クリーミスライスチーズ

クリームチーズと醗酵(はっこう)バターを加え濃厚でコクのあるクリーミーな味わいに仕上げたスライスチーズ

- 1) クリームチーズを20%使用(チーズ分中)
- 2) 小岩井工場製造の、醗酵バター※入り
- 3) なめらかな口あたりで、そのまま食べてもおいしいスライスチーズ

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 クリーミスライスチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	126g(7枚入り)・プラフィルム
希望小売価格	350円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

小岩井 とろけるスライスチーズ

とろ〜りとけてよく伸び、醗酵バターを加え豊かなコクと香りを実現したとろけるスライスチーズ

- 1) モッツアレラチーズを35%使用(チーズ分中)
- 2) 小岩井工場製造の、醗酵バター※ を加えて豊かなコクと香りを実現
- 3) ホット専用、糸を引くおいしさが楽しめるスライスチーズ

※小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 とろけるスライスチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	126g(7枚入り)・プラフィルム
希望小売価格	350円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤

TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766



小岩井 レーズンアンドバター

バターの濃厚なコクとレーズンのほどよい甘さ広がるミックスバター

小岩井

- 1) レーズンと相性抜群の、おいしさを引き立てる当商品専用の小岩井バターを使用
- 2) 丁寧に収穫し、長期間天日乾燥させた、こだわりのカリフォルニアレーズンのみを使用
本来大変取り除くことが難しいといわれているレーズンの茎なども、職人技で選別して除去
- 3) バターの濃厚なコクとレーズンのほどよい甘さが特長。クラッカーやパンにのせるとおいしさが引き立つ



商品名	小岩井 レーズンアンドバター
種類別	乳等を主要原料とする食品
容量・容器	75g・プラフィルム・紙箱
希望小売価格	240円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

小岩井 オードブルチーズ【サラミ】【アーモンド】【オニオン】【クリーミー】

素材のおいしさにこだわり香料不使用、濃厚な味わいのこだわりおつまみチーズ(個包装タイプ)

- 1) 濃縮された旨みと香りが特長の、当社オリジナルの熟成チーズ※1 を0.5%使用(チーズ分中)
 - 2) 醗酵バター※2 を加えて仕上げた、コクのある濃厚な味わい 3) 素材のおいしさを活かし、香料不使用
- 【サラミ】粗挽きのサラミをセレクト。旨みと歯ごたえのあるサラミとチーズのコクと旨み
【アーモンド】香ばしくローストしたアーモンドをセレクト。サクッと香ばしいアーモンドとチーズのコクと旨み
【オニオン】歯ざわりのあるオニオンに白こしょうをブレンド。オニオンの食感とチーズのコクと旨み
【クリーミー】クリーミーなコク広がる、濃厚な味わい

※1 小岩井 生乳100%ヨーグルトから作り上げた独自の乳素材で、深い旨みと香りをもたらします。

※2 小岩井の醗酵バターは、クリームに乳酸菌を加えて発酵させる製法で多くの手間と時間をかけてつくられています。乳酸菌で発酵させているため、豊かな香りが広がります。小岩井のほとんどのチーズにこの醗酵バターを使用しているのでコクたっぷりなのです。小岩井ならではの味わいをお楽しみいただけます。



商品名	小岩井 オードブルチーズ 【サラミ】【アーモンド】【オニオン】【クリーミー】
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	各42g(3個入り)・アルミ・紙箱
希望小売価格	160円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	300日間
販売地域	全国
発売日	2019年3月1日(金)

今後も、私たち小岩井乳業株式会社は、大地の恵みを大切に、お客様の「おいしい」「うれしい」の期待にこたえ続け、お客様のことを一番考える会社をめざし、お客様の笑顔につながる商品をご提案してまいります。

— 報道関係各位からのお問い合わせ先 —

マーケティング部 広報担当 : 齊藤

TEL: 050-9012-1838 FAX: 03-3228-7266

E-mail: tos_saitou@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— お客様からのお問い合わせ先 —

お客様相談室 フリーダイヤル: 0120-171766