



報道関係各位
【新商品のご案内】

2013年2月14日
小岩井乳業株式会社

**“醗酵バター※”が入っているからコクがあってクリーミー。
だからおいしい。“味わい深い”スライスチーズ**
「小岩井 スライスチーズ 醗酵バター入り」
「小岩井 とろけるスライスチーズ 醗酵バター入り」
2013年3月1日(金)新発売

※ 醗酵バター = 生クリームに乳酸菌を加えて醗酵させてつくる香り豊かなバターです。

小岩井乳業株式会社(本社:東京都千代田区、社長:布施 孝之)は「小岩井 スライスチーズ 醗酵バター入り」と「小岩井 とろけるスライスチーズ 醗酵バター入り」を3月1日(金)から発売いたします。

スライスチーズは、プロセスチーズ市場の中で最もボリュームの大きなカテゴリーです。しかし競争の激化により市場での廉売が常態化しており、結果、市場全体で前年対比では100%を維持できていない状況です。

一方でライフスタイルにこだわりを持つ層と言われているアクティヴシニア層の消費活発化など、より上質な食を求める傾向も広がってきています。小岩井のスライスチーズ商品群の価値・訴求ポイントである“醗酵バター入り”のおいしさをより分かりやすくしたネーミング・デザインとすることで、そのようなマーケットの現状において、味にこだわる方をターゲットに、新たな食提案を推進いたします。

【商品特長】

■小岩井 スライスチーズ 醗酵バター入り

- 1) 岩手県小岩井工場産の醗酵バターを加えて仕上げた、しっかり濃い味わい。
- 2) サムソーチーズを使用してクリーミーに仕上げた小岩井こだわりの味わい。
- 3) なめらかな口あたりの、そのまま食べてもおいしいスライスチーズ。
- 4) 人工調味料を加えず、チーズ本来の味わいにこだわりました。

■小岩井 とろけるスライスチーズ 醗酵バター入り

- 1) 岩手県小岩井工場産の醗酵バターを加えて仕上げた、口どけなめらかなスライスチーズ。
- 2) とろけるチーズでありながら、チーズのコクと風味をしっかり堪能できる味わい。
- 3) モッツアレラチーズをベースにした、加熱してしっかりとろけてよく伸びるホット専用スライスチーズ。
- 4) 人工調味料を加えず、チーズ本来の味わいにこだわりました。



商品名	「小岩井 スライスチーズ 醗酵バター入り」 「小岩井 とろけるスライスチーズ 醗酵バター入り」
種類別	プロセスチーズ
容量	144g(8枚入り)
希望小売価格	330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	2013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ている会社をめざし、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 —

経営企画部 広報担当 : 齊藤
TEL: 03-5209-7884 FAX: 03-5209-7880
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