



小岩井

報道関係各位
【新商品のご案内】

2013年2月19日
小岩井乳業株式会社

期間限定・東北復興支援商品「三陸産 桜こあみ※」使用

厳選したチーズに醗酵バターを加え、旨みたっぷり、「香料不使用」の素材を活かした3ポーションチーズ

「小岩井 オードブルチーズ【桜こあみ】」

2013年3月1日(金)新発売

※桜こあみとは、原材料名ツノナシオキアミ、別名イサダともいい、鉄分やビタミンAに加え、アスタキサンチンも豊富に含まれる栄養価の高い食材です。



岩手県推奨食財ロゴ



小岩井乳業復興支援商品共通ロゴ

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 オードブルチーズ【桜こあみ】」を3月1日(金)から発売いたします。

＜当商品の販売を通じた東日本震災復興支援策実施について＞

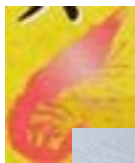
お客様にお買い上げいただいた商品1箱あたり1円を集計し、キリングループの復興支援活動に活用します。寄付先については被災地の状況により今後決定します。小岩井乳業は「絆を育む」をテーマに、被災地の一日も早い復興を祈念するとともに、キリングループとして、引き続き被災地の皆様の支援に尽力していきます。

＜発売の目的＞

ポーションチーズ市場はプロセスチーズの中でもボリュームの大きな市場の一つです。ポーションチーズとは小分けされたチーズのことで、6P チーズ、ベビーチーズ等に代表されます。「おやつ、おつまみ」として「ご家族で手軽に」食べられ、幅広い層に受け入れられていることが人気の秘訣です。そんな中で、「小岩井だからこそできるこだわりのポーションチーズ(=小岩井 オードブルチーズ 別添)」の期間限定商品として発売いたします。

【商品特長】

- 1) しっかりと味深い「桜こあみ」とクリーミーでコクのあるチーズのおいしい組み合わせが特長です。
- 2) 厳選したチーズに、小岩井工場産の醗酵バターを加えて仕上げた、しっかりと濃い味わいがお楽しみいただけます。
- 3) 素材の持ち味を活かし「香料不使用」で仕上げています。



三陸・大船渡産 桜こあみ

商品名	「小岩井 オードブルチーズ【桜こあみ】」
種類別	プロセスチーズ
容量	45g(1箱3個入り)
希望小売価格	150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	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

小岩井乳業株式会社

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町 2-6-1(堀内ビル)

TEL.(03)5209-7881 FAX.(03)5209-7880 URL:<http://www.koiwaimilk.com>



■ 参考資料 ■

厳選したチーズに醗酵バターを加え、旨みたっぷり、
香料不使用、素材を活かした3ポーション入りチーズ

「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】」

【商品特長】

- 1) 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が特長です。
- 2) 種類は4種
 - ・ 粗挽きし、旨みを凝縮したサラミソーセージを使用した【サラミ】
 - ・ 直火でローストしたサクサクっと香ばしい【アーモンド】
 - ・ シャキシャキした甘いオニオンとアクセントの白こしょうが決め手の【オニオン】
 - ・ チーズと醗酵バターの絶妙なバランスによるコク深い味わいが魅力【クリーミー】
- 3) 素材の持ち味を活かし“香料不使用”で仕上げています。



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	各 45g(1箱3個入り)
希望小売価格	各 150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	2012年3月1日(木)

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