



報道関係各位
【新商品のご案内】

2018年2月21日
小岩井乳業株式会社

独自食感・独自製法！※
さわやかな酸味と旨みが楽しめる、ほろっとくずれる食感のチーズ
「小岩井 ほろほろチーズ」
2018年3月1日(木)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 ほろほろチーズ」を、3月1日(木)から発売いたします。

ナチュラルチーズのような味わいを手軽に楽しみたいというニーズに応え、特に30歳以上の女性向けの商品として発売いたします。そのままでも、あるいは、ワインをはじめ各種お酒のお供としても、楽しんでいただける味に仕上げました。

【商品特長】

- 1) 口の中でほろっとくずれてとけていくような食感 ※
- 2) チーズをじっくり寝かせてから切り出す独自製法採用 ※
- 3) 乳の旨みは、しっかりありながら、さっぱりした後味
- 4) 多すぎず少なすぎず、一口で食べられるサイズにカット
- 5) スパークリングワインや骨太な赤ワインとの相性も最適



【商品概要】

商品名	小岩井 ほろほろチーズ
種類別	プロセスチーズ
容量・容器	35g・スタンディングパウチ
希望小売価格	200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	2018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