



2020年8月20日
小岩井乳業株式会社

チーズ支出金額は1-5月前年116.0%、5月単月前年129.6% (総務省統計局 家計調査 2020年7月7日発表)

今後も需要の高まりが期待される家庭内チーズ市場

米沢牛入りサラミの旨み広がる濃厚な味わいのチーズ

小岩井熟成チーズ・小岩井醗酵バター仕込み、素材のおいしさにこだわり、香料不使用

「小岩井 オードブルチーズ【米沢牛入りサラミ】」

2020年9月1日(火)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 オードブルチーズ【米沢牛入りサラミ】」を9月1日(火)から発売いたします。

【商品特長】

旨みと歯ごたえのあるサラミとチーズのコクが楽しめる味わい

- 1) 国産の豚肉と米沢牛でつくったサラミをセレクト
- 2) 濃縮された旨みと香りが特長の、当社オリジナルの小岩井熟成チーズ※1 を0.5%使用(チーズ分中)
- 3) 小岩井醗酵バター※2 を加えて仕上げた、コクのある濃厚な味わい
- 4) 素材のおいしさを活かし、香料不使用

※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は、この醗酵バターを使用しているのでコクがあり、濃厚な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 【米沢牛入りサラミ】
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	2020年9月1日(火)

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 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

<参考資料>

発売40周年を迎えた「小岩井 オードブルチーズ」

小岩井 オードブルチーズは、みなさまのご愛用に支えられ、
2020年に発売40周年を迎えました。



NEW

小岩井 オードブルチーズ【米沢牛入りサラミ】 42g(3個入り)
小岩井 オードブルチーズ【アーモンド】 42g(3個入り)
小岩井 オードブルチーズ【オニオン】 42g(3個入り)
小岩井 オードブルチーズ【クリーミー】 42g(3個入り)

おつまみ系チーズは伸長しています！



2016年 11,500
2017年 12,000
2018年 12,500
2019年 13,000
2020年 14,000
115%

オードブルチーズ【米沢牛入りサラミ】
リニューアルポイント

- POINT 1 肉の旨みや食感にこだわった、山形県産米沢牛入りサラミ使用
- POINT 2 小岩井熟成チーズ(チーズ分中0.5%) & 小岩井工場産酸酵バター入り
- POINT 3 素材のおいしさを活かし、香料不使用

【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



商品名	小岩井 オードブルチーズ 【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

— 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 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