



<イベントレポート>

「クラフト フレッシュモッツアレラ」から新たに
レモンの風味とハーブの香りが広がる「瀬戸内レモン&ハーブ」が新登場！

チョコレートプラネットがカプレーゼ作りで“6秒料理対決”！

「クラフト 瀬戸内レモン&ハーブモッツアレラ発売PRイベント ～6秒クッキングコラボ～」

松尾さん「だれでも簡単につくれるので、母の日にも是非！」

森永乳業株式会社（東京都港区）は、モッツアレラ売り上げNo.1ブランド※「クラフト フレッシュモッツアレラ」から、「クラフト 瀬戸内レモン&ハーブモッツアレラ」を2025年4月1日より新発売しました。

新商品発売を記念し、チョコレートプラネットの長田庄平さん、松尾駿さんをお招きして「クラフト 瀬戸内レモン&ハーブモッツアレラ発売PRイベント ～6秒クッキングコラボ～」を開催いたしました。

※インテージSRI+モッツアレラ市場2024年3月～2025年2月 累計販売金額

**■長田さん、松尾さんが「6秒クッキング」でお馴染みの衣装で登場！**

イベント冒頭では、森永乳業マーケティング本部チーズ事業部 伊佐地祐子が主催者を代表して挨拶し、新商品「クラフト 瀬戸内レモン&ハーブモッツアレラ」の開発背景について「近年、時短料理にも質が求められる中で、初夏にぴったりの瀬戸内レモンピールがおいしさを引き立てる商品を開発しました。モッツアレラの楽しみ方をもっと多くの方にご体験いただきたい。」と紹介しました。

続いて、新商品の発売に合わせお笑い芸人のチョコレートプラネットさんの公式YouTubeチャンネルで人気の企画「6秒クッキング」とコラボしたことから、チョコレートプラネットの長田庄平さんと松尾駿さんのお二人がゲストとして登壇。長田さんは「6秒クッキング」でお馴染みの帽子にチェックシャツ姿で登場。松尾さんも「6秒クッキング」に登場するキャラクター「キッチンジロー」として茶色のエプロン姿で現れ、ユーモアたっぷりに挨拶をしました。

今回の出張版「6秒クッキング」では、初の生実演。MCから特別企画として、お二人に6秒でどちらがよりおいしそうな見た目のカプレーゼを作れるかを競っていただく と発表されると、長田さんは「新しい創造というのは言うところの破壊なので、スクラップ&ビルド…これをレモン&ハーブに置き換えることで方程式は完成しています…何を言っているのか分かりますよね！？」とボケを交えたのに対し、松尾さんは「何を言っているのか分かりません」と会場を盛り上げました。

「6秒クッキング」で普段から6秒料理をする長田さんは、いつも通り6秒で材料からカプレーゼ作りに挑戦。松尾さんは「クラフト 瀬戸内レモン&ハーブモッツアレラ」を使用し、同じく6秒でカプレーゼ作りに挑戦いただきました。

■長田さんと松尾さんによる“6秒クッキング対決”を実演！勝敗は・・・

実際の調理に入る前には、それぞれが6秒間での調理シミュレーションを実施。長田さんは「最初にパセリをのせてから、い〜ち、に〜〜〜い…」とリアルな（少し長めの？）イメージトレーニングを披露。松尾さんは「もう味もついているので、トマトをお皿にのせて、モッツアレラをのせて…ですよね！」と簡単そうにシミュレーションを行いました。それに対し、長田さんは「パセリを最後に和えるのは、完全に素人の考え方です。」と対抗心を燃やして会場を盛り上げました。

いよいよ対決となり二人同時に料理を開始。6秒のカウントが始まる前に長田さんがフライングしているのを横目に、松尾さんも「ちょっと待ってよ！？」と急いで6秒料理に取りかかりました。

タイムアップの瞬間、長田さんは時間を過ぎててもなおレモン1個を丸ごとお皿にのせ、満足げな表情。対する松尾さんは、時間を余らせての余裕の表情を見せながら6秒を迎えます。

そして、いよいよお披露目の瞬間。長田さんは、完成したカプレーゼと散らかったテーブルに「テーブルまでが器なんです！！」とコメント、松尾さんは「もちろん自信あります！」とそれぞれの出来栄を評価しました。判定に移る前に、それぞれの料理へ命名することになり、長田さんは「秒速カプレーゼ レモンonレモン〜瀬戸内から渋谷までパセリを風で運びました〜」、松尾さんは「秒速カプレーゼ〜秒速の壁を越えて〜」とユニークな名前を発表しました。

判定の結果、新商品のパッケージに近いきれいな見た目に仕上げた松尾さんが勝者に。賞品として「クラフト フレッシュモッツアレラ」特別バージョンの黄色に染めたエプロンが贈られました。松尾さんは早速エプロンを身に着け、「今後はこのエプロンに変えます！」と笑顔を見せました。

最後に、実際に作ったカプレーゼを長田さんと松尾さんが試食。松尾さんは自身の料理を味わい、「誰でもできますね！夜帰ってきた後にお酒のおつまみとして食べたいです！どの年代の方も食べられるのも嬉しいですね。母の日が近いので作ってあげるのもいいかと思います！」とコメントしました。長田さんも「クラフト 瀬戸内レモン＆ハーブモッツアレラ」のアレンジのしやすさについて聞かれ、「パンが好きなのでトーストの上のにのせて焼くのもいいですね！」とその汎用性に感心した様子で締めくくりました。



■イベント写真



オフィシャル素材ダウンロードURL 共通パスワード：【kraft】

オフィシャルスチール：<https://bit.ly/4IndrIS>

オフィシャルムービー：<https://bit.ly/3G2SGBx>

※本発表会で撮影された映像・写真は本イベントに関する報道を目的とした使用に限らせていただきます。

イベント実施概要

- 日 時 : 2025年4月16日(水) 13:00 ~ 13:45
- 会 場 : P.O.南青山ホール B1F (東京都港区南青山2-5-17 POLA青山ビルディング地下1階)
- ゲスト : チョコレートプラネット (長田庄平さん・松尾駿さん)
- 登壇者 : 森永乳業株式会社 マーケティング本部チーズ事業部 伊佐地祐子
- 内 容 : 主催者代表挨拶、商品紹介・開発背景、トークセッション、6秒クッキング対決、フォトセッション、代表質問

「クラフト フレッシュモッツアレラ」ブランドについて

北海道産生乳を100%使用し、「ミルクのおいしさそのまま製法」という特許製法でフレッシュさを担保しています。

1999年に発売開始した、「売上No.1※」のロングセラーブランドです。

“ふんわりとしたミルク味・もちもち食感”が人気です。

※ インテージSRI+モッツアレラ市場 2024年3月～2025年2月 累計販売金額



「クラフト 瀬戸内レモン&ハーブ モッツアレラ」について

1. 商品特長

- ① 瀬戸内レモンの爽やかさとハーブの香りを楽しめる、味付きの一口サイズのモッツアレラです。
- ② 味付きなので食材とあえるだけで、春夏にぴったりの爽やかな「秒速イタリアン料理」が完成します。
- ③ チーズは北海道産の生乳を100%使用しています。
- ④ 肉、魚、野菜、果物と何でも相性のよさ。アレンジ自在です。



モッツアレラ×野菜



モッツアレラ×肉



モッツアレラ×魚介

⑤ 加熱レシピも、レモンの香りが引き立ち、おすすめです。



モッツアレラ×パケット×いろいろ



モッツアレラ de フリット

2. 商品概要

①商品名	クラフト 瀬戸内レモン&ハーブモッツアレラ
②種類別／名称	ナチュラルチーズ
③包装形態	スタンディングパウチ
④内容量	45g
⑤保存方法	10℃以下で冷蔵
⑥エネルギー	116kcal（45 g 当たり）
⑦主要ターゲット	モッツアレラチーズをあまり購入したことがない方
⑧主要売場	スーパーマーケット、一般小売店
⑨希望小売価格	450円（税別）
⑩発売日・地区	4月1日（火）より全国
⑪ J A Nコード	4902720 163903

□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □

「森永乳業 Kraft フレッシュモッツアレラ」 PR事務局（株式会社 マテリアル内）

TEL：03-5459-5490 / MAIL：2-3bpg@materialpr.jp

〔担当〕 大池 090-6749-3251、草野 090-3611-1428