

2017 年 5 月

**5 年で売上 5 倍！！**  
**成長が続くチーズデザートのパイオニア**  
**「小さなチーズケーキ」シリーズが 25 周年記念パッケージに！**  
**「クラフト 小さなチーズケーキ**  
**レアチーズケーキ/ブルーベリー/ストロベリー」**  
**5 月下旬より順次リニューアル発売**

森永乳業は、2017 年度でティータイム・おやつにぴったりな「クラフト 小さなチーズケーキ」の発売 25 周年を迎えるにあたり、「クラフト 小さなチーズケーキ レアチーズケーキ/ブルーベリー/ストロベリー」5 月下旬より順次、リニューアル発売いたします。

「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズは、くつろぎたい時や小腹を満たしたい時など、家族みんなで楽しめる商品としてご好評いただいております。

2016 年度のチーズデザート市場は 2012 年度比 160%以上と大きく成長しておりますが、その中でも「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズは約 500%と大幅伸長しました(※1)。

※1 当社調べ 2012 年～2016 年

健康志向が広がる中でヘルシーなおやつが注目を浴びており、チーズデザートもその選択肢の一つとして選ばれる傾向が市場背景としてある中で、特に「クラフト 小さなチーズケーキ」が大きく伸長した要因としましては、2013 年から 2016 年に発売した「世界の国から」シリーズを通して、世界各国のスイーツをチーズデザートで表現するという新しい提案を実施したこと。加えて定番フレーバーとして発売してきた「プレーン」を 2016 年に「レアチーズケーキ」という分かりやすい表現に変更したことで、より多くのお客さまにご購入いただくきっかけとなりました。

発売 25 周年を迎えた「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズ、今後ともよろしくごお願い申し上げます。



## 1. 商品特長

### <共通>

- ①お客さまへの感謝の気持ちを込めた 25 周年記念パッケージにリニューアルしました。
- ②やわらかな食感、まろやかな口当たりをお楽しみいただける、チーズデザートです。

### <レアチーズケーキ>

さわやかなレモン風味の中にほのかなバニラの風味がお楽しみいただけます。

### <ブルーベリー>

クリームチーズとブルーベリー果肉のさわやかなおいしさが味わえます。

### <ストロベリー>

いちごのさわやかな酸味がクリーミーなチーズとマッチした味わいです。

## 2. 商品概要

クラフト 小さなチーズケーキ			
①商品名	レアチーズケーキ	ブルーベリー	ストロベリー
②種類別	乳等を主要原料とする食品		
③包装形態	紙カルトン		
④内容量	102g		
⑤カロリー	51kcal (1個 17g 当り)	53kcal (1個 17g 当り)	57kcal (1個 17g 当り)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下		
⑦賞味期限	6ヶ月		
⑧主要ターゲット	ファミリー		
⑨主要売場	スーパーマーケット、一般小売店		
⑩希望小売価格	300 円 (税別)		
⑪発売日・地区	5 月下旬より順次		
⑫JAN コード	4902720 123211	4902720 105927	4902720 128384

## 3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 チーズ・食品マーケティンググループ 菅田 TEL 03-3798-0109

広報部 渡辺・見上 TEL 03-3798-0126

お客さまからのお問い合わせ先 お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ホームページ>

<http://www.morinagamilk.co.jp>

<クラフトチーズレシピホームページ>

<http://kraftcheese.jp/>

以上

<参考>

◆クラフト 小さなチーズケーキの歴史

1992年3月 小さなチーズケーキ プレーン/苺(果肉入り)を発売

当時、「ティラミスブームや三角形のケーキ型のチョコレートのヒットなど、ケーキ感覚の菓子やデザートに人気が集まっていた」ことが開発の背景にありました。当時のチーズの消費者・購買者層であるファミリー層とは異なる若い女性をメインターゲットにして発売し、チーズデザートのパイオニア的な存在となりました。



1996年3月 小さなチーズケーキ 抹茶(あずき入り)を発売

現在は和風の素材を合わせたチーズデザートも珍しくはなくなりましたが、当社では20年以上前から提案をしてきました。



1996年10月 パッケージデザインリニューアル

花柄のパッケージからペイズリー柄に変更し、おいしそうなシズルを目立たせたデザインを意識しました。



1999年2月 現在、不動の人気を誇るブルーベリーが初登場

パッケージデザインを大幅リニューアル。カラーを淡い色彩から売場で存在感のある色に。



2003年9月 クラフト社100周年記念パッケージ

しっかりとした歯ごたえのある食感から、口どけのよいぷるんとした食感に。また、1ポーションごとにラベルの裏にくじを付けて色占いが楽しめるような遊び心も取り入れました。



2005年9月 省資源化への取り組みも

パッケージは素材感が伝わり易く、さわやかなデザインに。また、チーズデザートは「よりソフトでなめらかなもの」がトレンドになっていたため、さらに軽くてなめらかな食感にリニューアル。省資源化の取り組みとして、商品の個包装から紙ラベルを外し、アルミ箔に商品名を直接印字したものに。



2008年9月 コクのある味わいに

クリームチーズを増量して、よりコクのある味わいに。また、パッケージは「フルーツチーズケーキ」らしさを強調したデザインにリニューアル。



2013年9月 果汁増量でよりさわやかに

パッケージはティータイムをイメージしたデザインにリニューアル。プレーンはレモン果汁を、ブルーベリーはブルーベリー果汁を増やし、よりさわやか味になりました。



### 2013年11月「世界の国から」シリーズ登場

世界のチーズケーキの楽しみ方や、その土地をイメージした味わいのチーズケーキをコンセプトにしたシリーズ。イタリア発祥の「ティラミス」から始まり、ポーランドのチーズケーキをイメージした「アップル&ハニー」、アメリカンスタイルのチーズケーキをイメージした「ブラックチェリー」などこれまで8種類の世界各国の食べ方を提案してきました。



### 2016年3月「プレーン」から「レアチーズケーキ」へ

発売後定番だったプレーンから、地中海産レモン果汁とマダカスカル産バニラエッセンスを使用した「レアチーズケーキ」へ一新。



### 2017年5月 25周年記念パッケージ発売

発売 25周年記念パッケージ。25年の間に多くのフレーバーを展開してきましたが、現在はその中でも人気の高いレアチーズケーキ、ブルーベリー、ストロベリーの3品にて好評発売中。