

2017年6月

世界のソムリエ・シェフが認めた濃厚なうまみとなめらかな食感

「クラフト 無垢 大人の熟成チェダー味」が iTQi(国際味覚審査機構)優秀味覚賞“三ツ星”受賞 発売後3か月のシリーズ売上は、計画比約200%を達成！(※1)

森永乳業は、このたび、iTQi(国際味覚審査機構)(※2)の食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価するコンテストにおいて、「クラフト 無垢 大人の熟成チェダー味」が“極めて優秀”と認められた商品に贈られる最高レベルの優秀味覚賞“三ツ星”を、また、「クラフト 無垢 大人の熟成ゴーダ味」が“特記に値する”と認められた商品に贈られる優秀味覚賞“二ツ星”を受賞しました。

「クラフト 無垢」シリーズは、ポーションチーズのメイン購入層である50歳以上をターゲットとし、ターゲット世代が求めるこだわり志向に答えるべく、「雑味のないチーズの美味しさ」を追求しました。その結果、当社独自の「無垢製法(※3)」によって、チーズのうまみを向上させ、コク深い味わいながら、なめらかな食感を実現しました。

近年の家呑み需要の拡大を背景として、2016年のポーションチーズの市場規模は、2012年と比べ123%と大きく伸長しています(※4)。その中で「クラフト 無垢」シリーズは2017年3月の発売以降、5月までのメーカー出荷金額において計画比約200%と想定を大きく上回って推移しており(※1)、多くのお客さまより高い評価をいただいております。

当社では、世界的な評価をいただいたことを励みに、今後も「クラフト 無垢」シリーズのおいしさを追求し、お客さまにとって価値ある商品の提供に努めてまいります。

※1 当社調べ 2017年3月～5月 累計メーカー出荷金額

※2 iTQi: International Taste & Quality Instituteの略。世界中の味覚的に優れた食品および飲料品の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関。詳細は2頁目参照。

※3 無垢製法: 濃縮果汁を使用し、原料チーズを溶かしながら混ぜ合わせることで、チーズのうま味を最大限に引き出し、深い味わいなめらかな食感を生み出す製法。

※4 インテージSRI ポーションチーズ市場 2012年1月～12月、2016年1月～12月 各年累計販売金額



■iTQi「優秀味覚賞」について

iTQi(国際味覚審査機構)は、食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価する世界有数の独立機関です。審査員は、ヨーロッパで最も権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する著名なシェフやソムリエで構成されています。審査は、目隠し方式によって5項目(製品の第一印象、製品の外観、香り、食感、味・後味)について行われます。



- ★★★ Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上
- ★★ Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上~90%未満
- ★ Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上~80%未満

■商品特長

<クラフト 無垢>

- ① 雑味のないチーズのうま味を向上させる「無垢製法」を採用しました。
- ② 熟成チーズの濃厚な味わいとなめらかな食感、口どけの良さをお楽しみいただけます。
- ③ 乳化剤、香料、着色料不使用です。

<大人の熟成チェダー味>

熟成されたチェダーチーズの力強い濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

<大人の熟成ゴーダ味>

熟成されたゴーダチーズの奥行きのあるマイルドなコクをお楽しみいただけます。

※共通 内容量 60g 希望小売価格 250 円(税別)

以上