

2022年8月23日

発売 30 周年の節目に、シリーズ大幅リニューアル実施

北海道産クリームチーズを使用し、素材にこだわり！ 「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズ リニューアル 9月1日(水)より全国にて発売

森永乳業は、チーズデザート「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズを、9月1日(水)より全国にてリニューアル発売いたします。

近年、在宅時間の増加や、運動機会の減少による健康意識の高まりからヘルシーなおやつが注目を浴びており、健康的なイメージがあるチーズデザートの人気が高まっています。2021年度のチーズデザート市場は、おやつ・おつまみ需要の高まりを受けて直近5年間で約140%と大きく伸長しています(※)。また、当社チーズデザートカテゴリの売上は約150%、「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズも約130%と、直近5年間で成長を続けています(※)。

(※) インテージ SRI+チーズデザート市場(全国) 2017年4月～2021年3月 累計販売金額 *チーズデザート市場は当社定義

「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズは、2022年で発売30周年を迎えたチーズデザートのブランドです。

くつろぎたい時や小腹を満たしたい時などに、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。お子さまと一緒に召しあがりいただきやすいよう、人気の定番フレーバー(ブルーベリー、ストロベリー、レアチーズケーキ)を取り揃えています。

このたび、新たに北海道産クリームチーズをチーズ分のうち60%以上使用してリニューアルし、チーズの風味が強化されてなめらかな食感を実現しました。北海道産クリームチーズを使用することにより、国産の牛乳・乳製品の消費喚起および需要の底上げに向けた取り組みのひとつとして、日本の酪農業界に貢献してまいります。

30周年を迎えてさらにおいしくなった「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズを、ぜひお召し上がりください。



1. 商品特長

「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズ

- ① 2022 年で発売 30 周年を迎えたチーズデザートブランドです。
- ② 北海道産クリームチーズをチーズ分のうち 60%以上使用し、素材にこだわったさわやかなレアチーズケーキのような味わいをお楽しみいただけます。
- ③ 国産の牛乳・乳製品の消費喚起および需要の底上げに向けた取り組みのひとつとして、日本の酪農業界に貢献してまいります。

「クラフト 小さなチーズケーキ ブルーベリー」

なめらかなクリームチーズと、粒感のあるブルーベリー果肉が入って、食感のアクセントになっています。

「クラフト 小さなチーズケーキ ストロベリー」

いちごピューレによるフレッシュな果実感と、いちご濃縮果汁による濃厚な味わいが楽しめます。

「クラフト 小さなチーズケーキ レアチーズケーキ」

クリームチーズとレモン果汁のさわやかなおいしさを加え、くせのないレアチーズケーキのような味わいです。

2. 商品概要

①商品名	クラフト 小さなチーズケーキ		
	ブルーベリー	ストロベリー	レアチーズケーキ
②種類別/名称	乳等を主要原料とする食品		
③包装形態	紙カルトン、アルミ箔		
④内容量	90g(15g×6 個)		
⑤カロリー	48kcal (1個 15gあたり)	48kcal (1個 15gあたり)	49kcal (1個 15gあたり)
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	340 円(税別)		
⑪発売日・地区	9 月 1 日(木)・全国		
⑫JAN コード	4902720 153720	4902720 153737	4902720 153744

<参考>

「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズをはじめ、チーズ商品を使用した簡単で見た目も華やかなアレンジレシピを紹介しています。



おいしく、楽しく、カンタンに!

パッケージを使って作る“本格チーズケーキ”!

出来上がリイメーヅ



ブルーベリーチーズケーキ!

ビスケットで作る土台が香ばしいアクセント♪

材料

クラフト小さなチーズケーキ…………… 1箱
 森永製菓マリービスケット…………… 1袋(3枚)
 森永北海道バター…………… 15g

Ingredients






ブルーベリー
レアチーズケーキ ストロベリー

あじきな味で!

KraftはKraft Foodsの商標です。

作り方 Recipe

- ① ポリ袋にビスケットを入れて細かく砕き、バターを加えて混ぜ合わせます。
- ② 小さなチーズケーキを容器から取り出します。パッケージ容器にラップをして①を入れ、しっかり押しつけて敷き詰めます。
- ③ アルミを開封した小さなチーズケーキを②の上のせ、ラップをかぶせて押さえます。
- ④ 10分以上冷やしたあと、小さなチーズケーキに沿って切り分けたら完成です!

レシピはコチラから!



発売元:  **森永乳業**

ぜひ、森永乳業レシピサイトをご覧ください。

<https://www.morinagamilk.co.jp/recipe/>

<商品ラインアップ> ※9月1日現在「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズ共通 希望小売価格 340円(税抜)



ブルーベリー



ストロベリー



レアチーズケーキ