



NEWS RELEASE

2025.10.6

**ひとくちサイズの甘くない“ご褒美パイ”
「生・チー トリュフチーズ」新登場！
なめらかなチーズフィリングに芳醇なトリュフ香る贅沢な逸品**

株式会社湖池屋（社長：佐藤章）は、なめらかチーズフィリングをさくさくのパイ生地で包み込んだ新感覚ご褒美パイ「生・チー」ブランドから、フィリングに芳醇なトリュフを合わせた新商品「生・チー トリュフチーズ」と、2025年9月に全国コンビニエンスストアで先行発売した「生・チー メルティーチーズ」の2品を、2025年10月6日（月）に全国スーパーマーケット等一般チャネルで発売します。

お酒のお供や仕事の合間にぱくっとつまめるひとくちサイズ



近年、消費者の購買傾向は、自分が気に入った付加価値に対価を払う「プレミアム消費」が増加しており、スナック菓子市場においても高付加価値商品の需要が高まっています。スナック菓子の喫食理由として、「食べていて楽しい」ことや「自分へのご褒美」としての需要は高く、「生・チー」ブランドでは、スナックユーザーに馴染み深く、かつ“ご褒美”として購入されることの多い食材である「チーズ」に着目し、“スナック感覚で手軽に食べられるご褒美パイ”をテーマに開発しました。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社湖池屋 広報部

Tel. 080-3582-2708

E-mail. pr@koike-ya.com



「生・チー トリュフチーズ」は、カマンベールチーズを使用した、なめらかチーズフィリングに芳醇なトリュフを合わせ、オーブンで香ばしく焼き上げた多層のさくさくパイで包み込んだ一口サイズの“ご褒美パイ”です。口いっぱいに広がる芳醇なトリュフとカマンベールチーズが織りなす、絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

パッケージには、ブランド独自のピローケースを採用しました。トリュフをイメージしたブラウンの色味で高級感や品質感を表現するとともに「生・チー」のブランド名を大きく冠し、“まるで生チーズ食感”という商品特徴をデザインで表現しました。

ちょっとしたご褒美にぴったりな、チーズを贅沢に楽しめる、新感覚のさくさくご褒美パイをぜひお試しください。

■商品概要

商品名／内容量	「生・チー メルティーチーズ」／6個（標準 27g） 「生・チー トリュフチーズ」／6個（標準 27g）
価格	オープン価格
発売日／販売先	2025 年 10 月 6 日（月）／全国・スーパーマーケット他一般チャネル

■ブランドサイト

(URL) <https://nama-chee.koikeya.co.jp/>

■「生・チー」ブランドについて

【生・チー メルティーチーズ】

濃厚なコクと後引く余韻で心とろける
王道カマンベールチーズの味わい

【生・チー トリュフチーズ】

口いっぱいに広がる
芳醇なトリュフとカマンベールチーズが
絶妙なハーモニー



■商品特徴

・なめらかフィリング

袋を開けた瞬間に香りが広がるカマンベールチーズの風味と
なめらか食感が後引く美味しさ。

・パイ生地

さくさくエアリーな食感と香ばしく焼き上げたパイの風味が
チーズの味わいと相性抜群。

・個包装

3個×2袋入りでどんな時でも食べやすい！



このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社湖池屋 広報部:伊藤／小幡
Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-6872-2613
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-17-11
JPR 原宿ビル 8F E-mail. pr@koike-ya.com

一般のお客さまからのお問い合わせ先
株式会社湖池屋 お客様センター
Tel.0120-941-751
受付:月～金 9:00～17:00（祝日除く）