

日本仕様の新チョコフレーバーが登場！  
日本の消費者の好みに合わせた甘さ控えめなチョコクリーム  
秋冬の季節にぴったりの“大人味”の  
**「オレオ クリスピー チョコブラウニー」**  
2018年9月3日(月)より販売開始



モンデリーズ・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区/代表取締役社長:辺丙三)は、ビスケットブランド「オレオ」の「オレオ クリスピー」から、薄さ3mmのほろ苦いココアクッキーでライトな甘さのチョコレートクリームをサンドした新フレーバー「オレオ クリスピー チョコブラウニー」を、2018年9月3日(月)より全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストアなどで販売開始します。

日本の消費者の好みに合わせて開発された「オレオ クリスピー チョコブラウニー」！！  
「パリッ」とさくさくココアクッキーで滑らかなチョコクリームをサンド！

甘さ控えめのチョコレートフレーバー「オレオ クリスピー チョコブラウニー」は、日本の消費者のために開発された新フレーバー。チョコクリームは、ココアとココアリキュールの絶妙な配合で甘さを抑えつつも、しっかりとココアの香り立つテイストに仕上げました。しかも、「オレオ クリスピー」の特徴であるわずか3mmのクッキーの薄さを生かして、チョコレートクリームをソフトに仕上げ、滑らかな口当たり。ライトな甘さのチョコレートクリームを、パリッと軽い食感のほろ苦いココアクッキーでサンドした「オレオ クリスピー チョコブラウニー」は、何枚でも楽しめる軽やかさです。

ほろ苦さ×上品な甘さ＝秋冬にピッタリの“大人味”！

高級感のある大人向けのパッケージで

チョコレートフレーバーの需要が高くなる秋冬の季節。年末に向けてパーティーなどのイベント事も多くなり、ワクワクした気持ちになるのもこの時季です。パッケージデザインは、高級感を醸し出すワインレッドの背景にカカオのイラストを採用しました。チョコレートフレーバーなのに、ライト感覚でビター&スイートが楽しめる、「オレオ クリスピー」ならではの“大人味”を高級感ある大人なパッケージとともに楽しみいただけます。

オレオブランドサイト URL: <http://oreocookie.jp/>

## 【製品概要】

発売日	2018年9月3日(月)
参考小売価格	オープン価格
販売エリア	全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストア等
製品名	オレオ クリスピー チョコブラウニー
製品画像	
内容量	154g
原材料	小麦粉、砂糖、植物油、ココアパウダー、乳糖、コーンスターチ、全粉乳、カカオマス、食塩／膨張剤、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
栄養成分表示 3枚(標準 19.7g)当たり	熱量 98kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 4.4g、炭水化物 13.5g、食塩相当量 0.2g

《製品・TVCMに関する一般消費者からのお問い合わせ先》  
モンデリーズ・ジャパン株式会社 お客様相談室 TEL:0120-199561(通話料無料)

《報道関係各位からのお問い合わせ先》  
モンデリーズ・ジャパン広報事務局 : MSL 佐藤、石井、岡田  
TEL:03-5719-8933 / FAX:03-5719-8919 / メール:mdlz-pr@msjapan.com