

2026年3月18日

**加熱調理いらずで仕上げが決まる！  
そのまま食べられて余熱でとろける万能なチーズ**

## 「クラフト かける生チーズ」 「クラフト かける生チーズ モッツアレラブレンド」

4月1日(水)より全国にて新発売

森永乳業は、「クラフト かける生チーズ」「クラフト かける生チーズ モッツアレラブレンド」を、4月1日(水)より全国にて新発売いたします。

共働き世帯の増加で家庭内調理における簡便・時短ニーズが高まる中、献立に“手間なくすぐ使える”“料理の見栄えやボリュームがアップする”食品が求められています。こうした流れの中で、チーズカテゴリーにおいては、加熱しなくてもそのままでも安心して食べられる「生食タイプ」のチーズの需要が高まっています。

このたび発売する「クラフト かける生チーズ」「クラフト かける生チーズ モッツアレラブレンド」は、加熱調理不要でそのままお召しあがりいただけるだけでなく、余熱でとろけるためそのまま温かい料理にトッピングとして使用するなど、さまざまな用途で楽しめる万能なチーズです。独自の厚みにこだわり、満足感のある食べ応えを実現しました。

「クラフト かける生チーズ」は、牧草で育った牛の生乳を原料にしたグラスフェッドチーズをチーズ分中 100%使用した、チーズならではのコクをしっかりと感じられる味わいが特長です。そのままおつまみとして楽しめるほか、ハンバーグといったお肉料理との相性が抜群です。

「クラフト かける生チーズ モッツアレラブレンド」は、チーズ分中モッツアレラチーズを 20%ブレンドした、まろやかでクセのない味わいが特長です。サラダへのトッピングはもちろん、トマトパスタなど酸味のある料理へのトッピングがおすすめです。



## 1. 商品特長

- ① 加熱調理不要でそのままお召しあがりいただけるだけでなく、温かい料理にあとがけするだけで余熱でとろけるなど、さまざまな用途で楽しめる万能なチーズです。独自の厚みにこだわり、満足感のある食べ応えを実現しました。
- ② 「クラフト かける生チーズ」は、牧草で育った牛の生乳を原料にしたグラスフェッドチーズをチーズ分中 100%使用した、チーズならではのコクをしっかりと感じられる味わいが特長です。そのままおつまみとして楽しめるほか、ハンバーグといったお肉料理との相性が抜群です。
- ③ 「クラフト かける生チーズ モzzarellaブレンド」は、チーズ分中モzzarellaチーズを 20%ブレンドした、まろやかでクセのない味わいが特長です。サラダへのトッピングはもちろん、トマトパスタなど酸味のある料理へのトッピングがおすすめです。

## 2. 商品概要

①商品名	クラフト かける生チーズ	クラフト かける生チーズ モzzarellaブレンド
②種類別/名称	ナチュラルチーズ	
③包装形態	樹脂フィルムピロー袋	
④内容量	100g	
⑤エネルギー	390kcal(100g当たり)	373kcal(100g当たり)
⑥保存方法	10℃以下で冷蔵	
⑦賞味期限	120 日間	100 日間
⑧主要ターゲット	30～50 代 日頃の料理を時間をかけずにおいしく作りたい人	
⑨主要売場	量販店、一般小売店	
⑩希望小売価格	オープン	
⑪発売日・地区	4 月 1 日 (水)・全国	
⑫JAN コード	4902720 167017	4902720 167024

## 3. 開発者おすすめの食べ方

「加熱調理せずにそのまま」或いは「余熱でとろかして」と幅広いメニューにご使用いただけます。

### 「クラフト かける生チーズ」

チーズたっぷりタコライス



～かけておいしい～

### 「クラフト かける生チーズ モzzarellaブレンド」

ベーコンと野菜のとろけるコンソメスープ



～とろかしておいしい～

## 4. お問い合わせ先

<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

<森永乳業ウェブサイト> <https://www.morinagamilk.co.jp>

\*Kraft はライセンス契約により使用許諾された KraftFoods の商標です。

以上