かがやく“笑顔”のために
森永乳業株式会社
〒105-7122 東京都港区東新橋1-5-2

NEWS RELEASE

2026 年 11 月 10 日

11 月 11 日はチーズの日
発売 55 周年「クラフト 100%パルメザンチーズ」の味わい・栄養・使いやすさを再発信

「クラフト 100%パルメザンチーズ 80g・40g」
11 月上旬より全国にて順次パッケージリニューアル
長谷川あかりさんを初のアニュアルアンバサダーに起用

森永乳業は、発売 55 周年を迎えた**「クラフト 100%パルメザンチーズ」**の、**「クラフト 100%パルメザンチーズ 80g」**と**「クラフト 100%パルメザンチーズ 40g」**を残量が確認しやすいパッケージにデザインリニューアルし、11 月上旬より順次、全国にて発売いたします。また、料理家・管理栄養士の長谷川あかりさんを初めて年間を通してアンバサダー“アニュアルアンバサダー”に起用し、2027 年 1 月より**「クラフト 100%パルメザンチーズ」**の新たな魅力をお伝えする施策を展開します。

「クラフト 100%パルメザンチーズ」は、1971 年の発売以来、多くのお客さまにご愛顧いただいている、熟成した米国産パルメザンチーズをすりおろした 100%ナチュラルチーズです。さまざまな料理に振りかけることで、コクや風味とともに、たんぱく質やカルシウムもプラスできることが特長です。



今回、**「クラフト 100%パルメザンチーズ 80g」**と**「クラフト 100%パルメザンチーズ 40g」**のパッケージデザインをリニューアルします。容器側面の一部を透明にし、中身の残量を確認しやすくすることで、最後まで大切に使い切ることを意識しやすいデザインに変更しました。

また、2024 年より期間ごとにアンバサダーを務めていただいている、人気の料理家・管理栄養士の長谷川あかりさんを、**「クラフト 100%パルメザンチーズ」**として初めて通年でアンバサダーに起用します。2027 年 1 月より、さまざまなレシピ提案を通じて、日々の料理に手軽に取り入れられる商品の魅力や栄養、新たな楽しみ方を年間を通じて発信してまいります。



1. 商品特長

① **「クラフト 100%パルメザンチーズ」**は 1971 年の発売以来、多くのお客さまにご愛顧いただき、今年で発売 55 周年を迎えました。

② 熟成された米国産のパルメザンチーズをすりおろした、100%ナチュラルチーズ。原材料は生乳と食塩のみで、本格的で濃厚な風味が味わえます。

③ さまざまな料理に振りかけることで、コクや風味とともに、たんぱく質やカルシウムもプラスできることが特長です。

④ 開封後は常温で保管することで、固まらずサラサラでおいしいチーズをお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	**クラフト 100%パルメザンチーズ 80g**	**クラフト 100%パルメザンチーズ 40g**
②種類別/名称	ナチュラルチーズ	
③包装形態	プラスチック容器	
④内容量	80g	40g
⑤エネルギー	24kcal(1 食(5g)当たり)	
⑥保存方法	高温多湿をさけて保存してください	
⑦賞味期限	9 ヶ月間	
⑧主要ターゲット	ファミリー	
⑨主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店	
⑩希望小売価格	690 円(税別)	355 円(税別)
⑪発売日・地区	11 月上旬より順次・全国	
⑫JAN コード	0840370900391	0840370900414

3. 参考情報:プロフィール



長谷川あかりさん

料理家・管理栄養士。1996 年生まれ、埼玉県出身。「なんでもない日を幸せにする、シンプルで豊かなごはん」をテーマに、食べ疲れないのにちょっぴりおしゃれで自己肯定感の上がる“新しい家庭料理”のレシピを SNS やテレビ、雑誌等各種メディアで発信中。



パルメザンくん

はじめまして、パルメザンくんです！調味料棚のスタメン入りを目指して、いろんな料理に挑戦中！チーズのおいしさをみんなで楽しみたいなっ！

＜**「クラフト 100%パルメザンチーズ」**公式 X＞ https://x.com/Kraft_Parmesan

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 ﾌﾘｰﾀﾞｲﾔﾙ 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