

2018年8月

サラダにぴったり、切る手間不要のひとくちタイプ

「クラフト ひとくちフレッシュモッツァレラ」

9月1日(土)より、全国にて新発売

調理なしでそのまま食べられる
「日本初^(※1)」の味付きフレッシュモッツァレラ

「クラフト バジルフレッシュモッツァレラ」

9月15日(土)より関東甲信越以東、9月20日(木)より全国にて新発売

森永乳業は、フレッシュモッツァレラ売上 No1 ブランド^(※2)「クラフト フレッシュモッツァレラ」から、「クラフト ひとくちフレッシュモッツァレラ」を9月1日(土)より全国にて新発売します。また、「クラフト バジルフレッシュモッツァレラ」を9月15日(土)より関東甲信越以東、9月20日(木)より全国にて新発売します。

2017年度の日本の国内チーズ市場は、総消費量が33万t(前年度比105.3%)を超え、過去最高を更新しました^(※3)。その中でもフレッシュモッツァレラ市場は2007年度比で2017年度は2倍以上に伸長しています^(※4)。

「クラフト ひとくちフレッシュモッツァレラ」は、サラダにぴったりのひとくちタイプのフレッシュモッツァレラです。1袋あたり標準24個入っており、使用する時に切る手間がかかりません。

「クラフト バジルフレッシュモッツァレラ」は、日本初の味付きフレッシュモッツァレラです。一人でも食べ切れる容量のひとくちタイプで、バジルの味が付いているため、調理せずにそのままお楽しみいただけます。

- ※1 パッケージ上の種類別「ナチュラルチーズ」、水に浸した状態で販売されている味付きフレッシュモッツァレラチーズ (Mintel 社製品データベース内、2018年4月当社調べ)
- ※2 インタージ SRI フレッシュモッツァレラ市場 2015年4月～2018年3月 累計金額シェア
- ※3 農林水産省 牛乳・乳製品 平成29年度チーズの需給表
- ※4 インタージ SRI フレッシュモッツァレラ市場 2007年4月～2008年3月、2017年4月～2018年3月 販売金額比



1. 商品特長

【クラフト ひとくちフレッシュモッツアレラ】

- ①ひとくちタイプのフレッシュモッツアレラです。
- ②個数が多く(標準 24 個)、サイズが小さいので、切る手間が不要です。
- ③ふんわりとしたミルクの味と、もちもちした食感で、いつものサラダをさらにおいしく変身させます。

【クラフト バジルフレッシュモッツアレラ】

- ①日本初(※1)の味付きフレッシュモッツアレラです。
- ②一人でも食べ切れる容量と手軽な価格のひとくちタイプです。
- ③バジルの味が付いているため、調理せずにそのままお楽しみいただけます。

2. 商品概要

①商品名	クラフト ひとくちフレッシュモッツアレラ	クラフト バジルフレッシュモッツアレラ
②種類別	ナチュラルチーズ	
③包装形態	スタンディングパウチ	
④内容量	90g(標準:24 個入り)	30g(標準:8 個入り)
⑤カロリー	228kcal(90g 当たり)	77kcal(チーズのみ、30g 当たり)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦賞味期限	31 日	
⑧主要ターゲット	モッツアレラ好きの方	
⑨主要売場	CVS を除く全チャネル	
⑩希望小売価格	400 円(税別)	200 円(税別)
⑪発売日・地区	9 月 1 日(土)・全国	9 月 15 日(土)・関東甲信越以東 9 月 20 日(木)・全国
⑫JAN コード	4902720 135597	4902720 135610

◆ 「クラフト フレッシュモッツアレラ」商品紹介

希望小売価格:400 円(税別)、内容量:100g

商品特長:北海道産生乳を100%使用した、フレッシュなモッツアレラです。生で食べると、クセのないもちもちとした食感、焼いて食べるとコクが出て、もちもちに加えてとろりとした食感。二つの食感がお楽しみいただけます。



<クラフトチーズレシピサイト>

<http://kraftcheese.jp/>

以上

<参考>

○「クラフト フレッシュモッツアレラ」ブランド担当より



チーズマーケティンググループ 高橋 夏海(たかはし なつみ)

兵庫県三田市出身。2011年森永乳業入社、広報部に配属。商品や企業のPRに従事し、2016年4月より現職。現在はマーケッターとしてフレッシュモッツアレラの商品開発を担当している。趣味はおいしいものを食べる、バスケット、ゴルフ。

◆商品のこだわりは？

「ひとくちフレッシュモッツアレラ」はサラダにする時に、切らずにそのままトッピングできて、かつ、モッツアレラチーズならではのもちもち感も楽しめるサイズにこだわりました。2人でも3人でも4人でも分けられる24個入り(標準)です。また、「バジルフレッシュモッツアレラ」は、手頃な価格で1人でも食べきれるように8個入り(標準)にしました。モッツアレラの食べ方がわからず購入したことが無い方にも、気軽にモッツアレラのおいしさを味わっていただきたいです。

◆「日本初」の味付きフレッシュモッツアレラがバジルの理由は？

「わさび醤油」や「ゆず胡椒」、「味噌」、「はちみつ」、「パクチー」など50種類以上のフレーバーを検討しました。モッツアレラはクセのない味わいなので、和でも洋でも、辛いものも甘いものも、合うものはたくさんあります。しかし、カプレーゼでしかモッツアレラを食べたことのない方でも味のイメージが沸きやすいことと、モッツアレラとの相性の良さからバジルを選定しました。家にいつもある調味料だけでは再現できない味わいにもこだわっています。

◆担当者より一言

モッツアレラは、「ハレの日」に「カプレーゼ」として食べられることが多いのが現状と思いますが、「ひとくちフレッシュモッツアレラ」はサラダにぴったり、「バジルフレッシュモッツアレラ」はそのまま食べられる、という商品なので、今までと違うシーンでも気軽にモッツアレラチーズを楽しんでいただければと思います！

○「別海工場・製造ライン増設」について

このたび、国産ナチュラルチーズにおける基幹工場である別海工場(所在地:北海道野付郡別海町西春別清川町18)において、フレッシュモッツアレラの製造体制を強化すべく、製造ラインを増設いたしました。

◆増設設備の概要

- (1)生産品目 フレッシュモッツアレラ
- (2)増設の割合 製造能力を約2倍
- (3)総投資額 約25億円
- (4)稼動 2018年8月より稼動

◆実施背景と目的

近年、日本のチーズ市場は伸長が続いており、2017年度の家庭用チーズ市場規模は約2,900億円(前年比約104%、当社推計)となっております。近年の家飲み需要の高まりや、健康価値に注目されていることで、チーズ市場の更なる成長が期待できます。その中でも特に輸入チーズとの差別化を図ることができ、市場の成長が著しいフレッシュモッツアレラの製造ラインを増設いたしました。カテゴリー売上No1ブランドとして市場を牽引していくために増産し、チーズ事業の強化を図ってまいります。