

2021年2月

特許取得、独自製法でつくる本格チーズ「クラフト 無垢」シリーズより
 近年注目の「カマンベール」を楽しめる新商品が登場！

「クラフト 無垢 カマンベール入りチーズの余韻」

3月1日(月)より全国にて新発売

「クラフト 無垢 チェダーの余韻／ゴーダの余韻」

同日よりリニューアル発売

森永乳業は、3月1日(月)より全国にて、本格チーズ「クラフト 無垢 カマンベール入りチーズの余韻」を新発売、「クラフト 無垢 チェダーの余韻／ゴーダの余韻」をリニューアル発売いたします。

「クラフト 無垢」シリーズは、「日本の大人たちがまじりけなしに美味しいと思えるチーズの味を追求したい」という想いから開発した、本格チーズです。「雑味のないチーズのおいしさ」を追求した結果、特許取得の「無垢製法(※1)」によって、濃縮レモン果汁を使用し、チーズのうま味を引き出し、コク深い味わいながら、しっとりなめらかな食感を実現しました。

※1 当社独自製法。濃縮果汁を使用し、原料チーズを溶かしながら混ぜ合わせることで、チーズのうま味を最大限に引き出し、コク深い味わいとなめらかな食感を生み出すことができる。[詳細はP3の参考資料を参照](#)

チーズの中でも近年注目を集めているのが、「カマンベール」です。健康へのイメージが浸透したことや、そのまま食べる以外に料理への活用が普及したことが背景にあり、2020年上期は前年比約114%(※2)と大きく伸長しています。

※2 インテージ SRI+ チーズ市場 2020年4月～2020年9月 推計販売金額

このたび新発売する「クラフト 無垢 カマンベール入りチーズの余韻」は、フランス産カマンベールを使用した(※3)本格的な味わいを気軽に自宅で楽しめる商品です。クセがなくクリーミーなカマンベールのうま味を、無垢独自のなめらかな食感とともに楽しみいただけます。

また、現在発売中の「クラフト 無垢 チェダーの余韻／ゴーダの余韻」も同時にリニューアル発売いたします。商品名に採用した“余韻”という言葉では、「クラフト 無垢」シリーズ最大の特長である“深いうま味が長く続く”ことを表しています。また、パッケージにはそれぞれの商品にマッチするお酒をあしらひ、一緒にお楽しみいただきたいシーンを表現しました。

※3 チーズ分中、フランス産カマンベール 6%以上使用

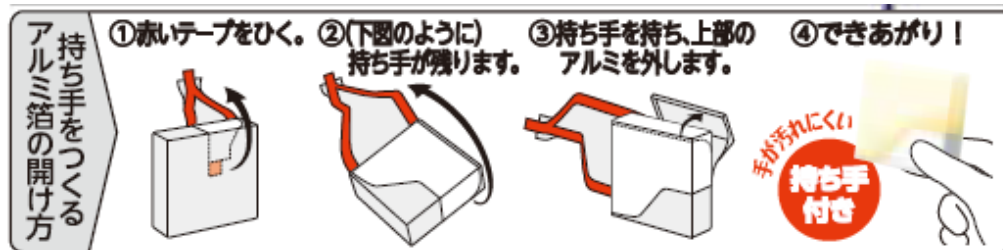
ぜひ、ご自宅でのちょっと贅沢なひとときを、「クラフト 無垢」シリーズと一緒に過ごしてください。



1. 商品特長

< 3品共通 >

- ① クセのないチーズのうま味を向上させる、特許取得の『無垢製法(※1)』を採用しました。
- ② しっとりなめらかな食感でゆっくり口の中で溶けていくため、長く続くチーズの余韻をお楽しみいただけます。
- ③ 手が汚れにくい持ち手付きのアルミ包装を採用しています。



< カマンベール入りチーズの余韻 >

本場フランス産カマンベールチーズ(※3)のクリーミーな味わいが、ワインやビールなどのお酒とマッチします。

< チェダーの余韻 >

チェダーチーズの濃厚なうま味が、赤ワインなどのお酒とマッチします。

< ゴーダの余韻 >

ゴーダチーズのマイルドなコクが、白ワインなどのお酒とマッチします。

2. 商品概要

①商品名	クラフト 無垢		
	チェダーの余韻	ゴーダの余韻	カマンベール入りチーズの余韻
②種類別/名称	プロセスチーズ		
③包装形態	紙カルトン		
④内容量	60g		
⑤カロリー	50kcal (1個 15g当り)	47kcal (1個 15g当り)	50kcal (1個 15g当り)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下		
⑦賞味期限	6ヶ月		
⑧主要ターゲット	50代以上の男女		
⑨主要売場	スーパーマーケット、一般小売店		
⑩希望小売価格	250円(税別)		
⑪発売日・地区	3月1日(月)・全国		
⑫JANコード	4902720 147361	4902720 147378	4902720 147385

3. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 佐藤 Tel:03-3798-0126 ✉:pr@morinagamilk.co.jp
チーズマーケティンググループ 高田

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/>

< 「クラフト 無垢」シリーズ ブランドサイト > <https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/muku/>

< クラフトチーズレシピサイト > <https://kraftcheese.jp/>

* Kraft は Kraft Foods の商標です。

チーズの種類と特徴

ナチュラルチーズは、熟成による「濃厚さ」「うま味」がおいしさですが、熟成が進むことで、日本人には苦手な「雑味」が強くなります。

一方、プロセスチーズの風味を豊かにするには、

①熟成チーズを多く配合する ②うま味調味料などで、うま味を加える ③香料を添加する などがありますが、これらの方法だと組織が不安定になったり、人工的な味に感じてしまうことがありました。

熟成したナチュラルチーズの「濃厚さ」「うま味」と、プロセスチーズの「クセのなさ」「なめらかさ」を両立したチーズをお届けしたいと考え、「クラフト 無垢」シリーズの開発がスタートしました。

特許取得技術「無垢製法」

日本の大人たちがまじりけなしにおいしいと思えるチーズの味を追求したい。

そんな想いでさまざまな試行錯誤を繰り返しやっと開発したのが、当社独自・特許取得の「無垢製法」です。

発売までに要した時間は、通常チーズの新商品開発に要する時間よりも長い、3年でした。

- ✓ 濃縮果汁により、チーズの「濃厚さ」「うま味」を最大限に引き出しつつ、日本人が苦手な「雑味」を抑えました。
- ✓ 果汁を使用し、原料チーズを溶かしながら混ぜ合わせることで、特長的な「しっとり、なめらか」食感を実現しました。



たしかなおいしさへの評価

ITI(※4)「優秀味覚賞」の受賞

ITI(国際味覚審査機構)の世界的な食品・飲料品のコンテストにおいて、「クラフト 無垢」シリーズは2017年3月の発売より4年連続で優秀味覚賞を受賞しています。

チーズの本場ヨーロッパでも認められた商品として、お客さまにご愛顧をいただいています。

※4 食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価する世界有数の独立機関。審査員は、ヨーロッパで権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する著名なシェフやソムリエで構成されています。