

2021年6月

チーズデザート「小さなチーズケーキ」シリーズから  
約4年ぶりの数量限定商品が登場！  
**「クラフト 小さなチーズケーキ アメリカンチェリー」**  
6月8日(火)より全国にて数量限定発売

森永乳業は、チーズデザート「クラフト 小さなチーズケーキ アメリカンチェリー」を、6月8日(火)より全国にて数量限定で新発売いたします。

近年、健康志向が広がる中でヘルシーなおやつが注目を浴びており、健康的なイメージが強いチーズデザートの人気が高まっています。2020年度のチーズデザート(ポーション)市場は、おうち時間増に伴うおやつ需要の高まりを受けて、前年度比117%と大きく成長しております(※1)。

(※1) インテージ SRI+ デザートチーズ市場/全国/2020年4月~2021年3月 累計販売金額 \*デザートチーズ市場は当社定義

「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズは、2021年で発売29年目を迎えるチーズデザートのブランドです。

くつろぎたい時や小腹を満たしたい時など、家族みんなで楽しめる商品としてご好評いただいております。中でもお子さまと一緒に召しあがりいただきやすいよう、お子さまにも人気の定番フレーバー(ブルーベリー、ストロベリー、レアチーズケーキ)を取り揃えています。

新商品「クラフト 小さなチーズケーキ アメリカンチェリー」は、クリームチーズとアメリカンチェリー果肉を使用した、レアチーズケーキタイプで個包装食べきりサイズのチーズデザートです。アメリカンチェリーのさわやかな甘酸っぱさをお楽しみいただけます。

ぜひ、「クラフト 小さなチーズケーキ アメリカンチェリー」を、くつろぎのひと時にお召し上がりください。



## 1. 商品特長

- ①クリームチーズとアメリカンチェリー果肉を使用した、個包装食べきりサイズのチーズデザートです。
- ②アメリカンチェリーのさわやかな甘酸っぱさをお楽しみいただけます。

## 2. 商品概要

①商品名	クラフト 小さなチーズケーキ アメリカンチェリー
②名称/種類別	乳等を主要原料とする食品
③包装形態	紙カルトン、アルミ箔
④内容量	102g
⑤カロリー	1個(17g)当たり 55kcal
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	6ヵ月
⑧主要ターゲット	ファミリー
⑨主要売場	量販店、一般小売店
⑩希望小売価格	320円(税別)
⑪発売日・地区	6月8日(火)・全国
⑫JANコード	4902720 148337

## 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 望月

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/>

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

\* Kraft は Kraft Foods の商標です。

以上

<商品ラインナップ> ※6月8日現在「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズ共通 希望小売価格 320円(税抜)

数量限定品



ブルーベリー



ストロベリー



レアチーズケーキ



アメリカンチェリー

＼森永乳業のチーズデザート／



# クラフト 6P チーズデザートのご紹介

「クラフト 小さなチーズケーキ」シリーズ

「クラフト もちもち 6P」シリーズ

## △デザート系チーズが登場した背景について

1992年、森永乳業は「クラフト 小さなチーズケーキ」を発売しました。

当時は「ティラミス」や「三角形のケーキ型のチョコレート」のヒットなど、ケーキ感覚の菓子やデザートに人気が集まっていたことが開発のヒントになりました。

以来、森永乳業はチーズデザートのパイオニアとしてさまざまな商品を発売してきました。

以下に、当社のデザートチーズについてご紹介いたします。



三角形のケーキ型のチョコレートのイメージ

## △クラフト 小さなチーズケーキの歴史

▲1992年3月 小さなチーズケーキ プレーン/苺(果肉入り)を発売

当時のチーズの消費者・購買者層であるファミリー層とは異なる若い女性をメインターゲットにして発売し、チーズデザートのパイオニア的な存在となりました。



▲1996年3月 小さなチーズケーキ 抹茶(あずき入り)を発売

当社では20年以上も前から和風の素材を合わせたチーズデザートを提案してきました。



▲1999年2月 現在、不動の人気を誇るブルーベリーが初登場

パッケージデザインを大幅リニューアル。カラーを淡い色彩から売場で存在感のある色に。



▲2003年9月 クラフト社100周年記念パッケージ

しっかりとした歯ごたえのある食感から、口どけのよいぷるんとした食感に。

また、1ポーションごとにラベルの裏にくじを付けて色占いが楽しめるような遊び心も取り入れました。



▲2005 年 9 月 省資源化への取り組み

パッケージは素材感が伝わり易く、さわやかなデザインに。また、チーズデザートは「よりソフトでなめらかなもの」がトレンドになっていたため、さらに軽くてなめらかな食感にリニューアル。省資源化の取り組みとして、商品の個包装から紙ラベルを外し、アルミ箔に商品名を直接印字したものに。



▲2008 年 9 月 コクのある味わいに

クリームチーズを増量して、よりコクのある味わいに。また、パッケージは「フルーツチーズケーキ」らしさを強調したデザインに リニューアル。



▲2013 年 9 月 果汁増量でよりさわやかに

パッケージはティータイムをイメージしたデザインにリニューアル。プレーンはレモン果汁を、ブルーベリーはブルーベリー果汁を増やし、よりさわやかな味になりました。



▲2013 年 11 月 「世界の国から」シリーズ登場

世界のチーズケーキの楽しみ方や、その土地をイメージした味わいのチーズケーキをコンセプトにしたシリーズ。イタリア発祥の「ティラミス」から始まり、ポーランドのチーズケーキをイメージした「アップル&ハニー」、アメリカンスタイルのチーズケーキをイメージした「ブラックチェリー」などこれまで 8 種類の世界各国の食べ方を提案してきました。



▲2016 年 3 月 「プレーン」から「レアチーズケーキ」へ

発売以来定番だったプレーンから、地中海産レモン果汁とマダガスカル産バニラエッセンスを使用した「レアチーズケーキ」へ一新。



▲2017 年 5 月 25 周年記念パッケージ発売

発売 25 周年記念パッケージ。25 年の間に多くのフレーバーを展開してきましたが、その中でも人気の高いレアチーズケーキ、ブルーベリー、ストロベリーの 3 品にて発売。



▲2019 年 3 月 「糖質量」表示開始

低糖質ダイエット(ロカボ)に対するニーズの高まりを受けて「糖質量」表示を開始。



### ▲現在

2021 年で発売 29 年を迎えました。

現在はレアチーズケーキ、ブルーベリー、ストロベリー の 3 品を定番商品として発売中。



### △クラフト もちもち 6P のご紹介

2020 年のおいしさを感じる言葉に関する調査 (※1) では、食感系のワードの 1 位に「もちもち」が、4 位に「もっちり」がランクインしており、「和」を感じる食感に注目が集まっています。

※1(株)B・M・FT「おいしいを感じる言葉」2020 年

そのような背景を受け、2020 年に「和」を感じられる“新食感” チーズデザートとして、“もち粉”と“きなこ”と“黒みつ”の 3 つの「和」の要素を組合わせた「クラフト もちもちきなこ 6P -黒みつ仕立て-」を発売いたしました。

### ▲2020 年 3 月「クラフト もちもちきなこ 6P -黒みつ仕立て-」発売

クリームチーズに“もち粉”を加え、弾力のある“もちもち食感”を実現し、さらに“きなこ”と“黒みつ”を使用した「新食感」と「和の味わい」を追求した商品。「もちもち食感」が支持され、若年層の女性に多くご購入いただいています。

SNS での波及もあり、「食感で感動した」「きなこ黒みつの風味がしっかりと感じられて、まるで和のスイーツを食べているようだ」「不思議な食感。和菓子好きにおすすめ」などのお声をいただいています。



### ▲2021 年 2 月「クラフト もちもちさくら 6P -あずき仕立て-」発売 (数量限定、販売終了)

“もちもち食感”と相性のよい“さくら”と“あずき”の風味を組み合わせ、和の要素を高めた。「もちもちきなこ 6P -黒みつ仕立て-」と合わせて、2020 年 2 月のシリーズ計の売上が計画比の 2 倍(※2)を超えるなど、多くのお客さまにご好評をいただきました。

※2 当社出荷金額の計画比



販売終了

### ▲2021 年 4 月「クラフト もちもち抹茶 6P -あずき仕立て-」発売 (数量限定、販売終了)

“もちもち食感”と相性のよい“抹茶”と“あずき”の風味を組み合わせ、抹茶の味わいと“もちもち食感”で、まるで和スイーツを食べているような感覚が楽しめます。



販売終了

“もちもち”がよくわかる動画をお送りいたします！お問い合わせください。

森永乳業 広報 IR 部 佐藤 TEL 03-3798-0126 ✉ pr@morinagamilk.co.jp