



「報道関係各位」

平成 28 年 2 月 16 日

うまみが 2 倍の「芳醇ゴーダ」と爽やか風味の「チェダー」

『雪印北海道 100 芳醇ゴーダ クラッシュ』

『雪印北海道 100 チェダー クラッシュ』

平成 28 年 3 月上旬より全国にてリニューアル発売

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、
『雪印北海道 100 芳醇ゴーダ クラッシュ』および『雪印北海道 100 チェダー クラッシュ』（各 50g）を
平成 28 年 3 月上旬より全国にてリニューアル発売（順次切替）いたします。

『雪印北海道 100 クラッシュ』シリーズは、北海道産生乳を 100% 使用した、日本人の味覚に合ったチ
ーズです。原料チーズをひとくちサイズにクラッシュした、不ぞろいの形状と食感が特徴です。

『雪印北海道 100 芳醇ゴーダ クラッシュ』は、当社独自の乳酸菌「ヘルベチカス菌」で熟成させた、
通常のゴーダチーズの 2 倍以上のうまみを持つ「芳醇ゴーダ」を使用しています。コク深いうまみがギュ
ッと詰まった、濃い味わいながら酸味や苦味が少ないチーズです。『雪印北海道 100 チェダー クラッシュ』
は、ほどよい酸味と苦みを伴った爽やかなうまみのあるチーズです。

このたび、より明確に用途と味のイメージをお伝えするため、パッケージをリニューアルします。「芳醇
ゴーダ」におすすめの赤ワイン、「チェダー」におすすめのビールをそれぞれパッケージ正面に大きくあし
らい、おつまみ用途を訴求します。パッケージ裏面には、味の特徴を図で示しました。



ジッパーがついて、
開封後の保管が便利
になりました！

味の特徴を
パッケージ裏面に表示

芳醇ゴーダの特徴

コク深いうまみ

弱い | 強い

コク | ●

酸味 | ●

ピター感 | ●

チェダーの特徴

爽やかなうまみ

弱い | 強い

コク | ●

酸味 | ●

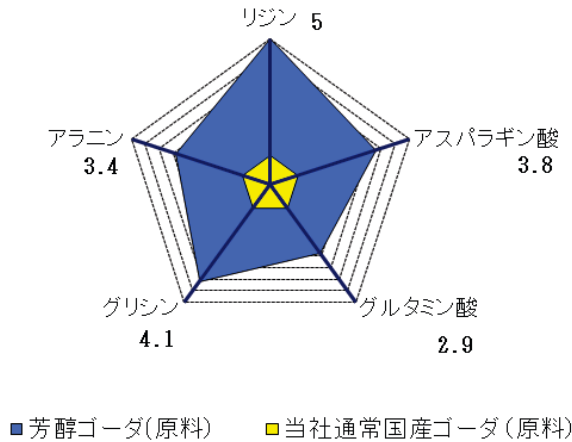
ピター感 | ●

（左より）『雪印北海道 100 芳醇ゴーダ クラッシュ』

『雪印北海道 100 チェダー クラッシュ』

「芳醇ゴード」のうまみに関するデータ

「芳醇ゴード」のアミノ酸量(コクとうまみに関係する)
※当社通常国産ゴードを1とする相対値



雪印メグミルクの乳酸菌研究

当社保有の約3,000種の乳酸菌の中から、タンパク質分解能力が高く、多量のアミノ酸を作り、チーズの熟成を促すヘルベチカス菌を見出しました。

うまみが凄いゴードチーズ！

ヘルベチカス菌で熟成した「芳醇ゴード」は、当社で通常使用する国産原料ゴードの2倍以上の「コクとうまみ」がある、当社独自の原料ゴードチーズです。北海道産生乳でつくりました。

1. 商品概要

商品名	内容量	種類別	希望小売価格(税別)	発売日	発売地域	賞味期間(未開封) 保存方法
雪印北海道 100 芳醇ゴード クラッシュ	50g	ナチュラルチーズ	230円	3月上旬順次切替	全国	120日 要冷蔵 (10℃以下)
雪印北海道 100 チェダー クラッシュ						

2. 商品特長

- 北海道産生乳100%使用、チーズを粗く砕いた、ひとくちサイズのナチュラルチーズです。
- 用途と味のイメージをお伝えするため、「芳醇ゴード」におすすめの赤ワイン、「チェダー」におすすめのビールをそれぞれパッケージ正面に大きくあしらい、おつまみ用途を訴求します。パッケージ裏面には、味の特徴を図で示しました。
- ジッパーが付いて、開封後の保管が便利になりました。
- うまみのあるナチュラルチーズです。
 芳醇ゴード：当社独自の乳酸菌「ヘルベチカス菌」を使用したコク深いうまみがギュッと詰まった、濃い味わい
 チェダー：酸味と苦みを伴った爽やかなうまみ

3. 商品コンセプト

お酒のおつまみにぴったり、うまみたっぷりのナチュラルチーズ	
ターゲット	自宅でお酒を飲む人(特に50~60代男女)
食シーン	ワインやビールなどお気に入りのお酒を飲むとき、おつまみとして
ベネフィット	うまみたっぷりのおつまみチーズが手軽に食べられる

4. お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369 (年中無休 9:00~19:00)

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報部 広報グループ
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150