

報道関係各位

2011年2月8日

雪印乳業株式会社

～バイクドチーズケーキでの「上質な風味」と「濃厚感」のある仕上がりが特長～
『雪印 クリームチーズ ネージュ』 750g（業務用）

2011年2月15日（火）から全国で新発売！

雪印乳業株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：井戸田 正）は、『雪印 クリームチーズ ネージュ』（750g）を、2011年2月15日（火）から全国で新発売します。

『雪印 クリームチーズ ネージュ』は、輸入クリームチーズをベースに、北海道産クリームチーズをブレンドすることにより、特にバイクドチーズケーキに使用いただいた際の「上質な風味」と「濃厚感」のある仕上がりの特長のクリームチーズです。

お手頃な価格設定による、高いコストパフォーマンスも実現いたしました。

カット適性にも優れ、色の白さも特長となっておりますので、デニッシュ、ベーグルサンドなど製パン、外食メニューなどにもおすすめいたします。

雪印ならではの技術と製造ノウハウを駆使して生まれた『雪印 クリームチーズ ネージュ』を是非一度お試しください。

※「ネージュ (Neige)」とは、フランス語で「雪」という意味です。雪のような白いチーズであることから、このネーミングを採用しています。



『雪印 クリームチーズ ネージュ』（750g）

1. 商品概要

商品名	内容量	種類別	発売日	発売地域	賞味期間 (未開封) 保存方法
雪印 クリームチーズ ネージュ	750g	プロセス チーズ	2/15 (火)	全国	120日 要冷蔵 (10℃以下)

2. 商品特長

- (1) ベイクドチーズケーキでの、「上質な風味」と「濃厚感」のある仕上がりが可能となります。
- (2) 「値頃感」のある価格設定により、高いコストパフォーマンスを実現しました。
- (3) 加工調理が簡単で、ミキシング適性に優れた商品です。

3. 商品コンセプト

ベネフィット	ベイクドチーズケーキでの「上質で濃厚感」のある仕上がりと、「値頃感」のある価格設定。
用途	<ul style="list-style-type: none">・ ベイクドチーズケーキを中心とした、洋菓子原料に・ 焼成パン、調理パンなどへのトッピングや練り込みに・ 加工食品へのトッピングや練り込みに

4. 業務用ユーザー様からのお問い合わせ先

雪印乳業株式会社 業務製品事業部 営業企画グループ (担当: 出家、原石)
TEL: 03-3226-2138 (9:00~17:30 土日祝日を除く)

※画像データをご希望の際は、下記お問い合わせ先にご連絡願います。

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