



2022年8月30日

色々な料理に合わせやすいマイルドな風味の粉チーズ！

『粉チーズ マイルド』 80g

2022年9月1日（木）より全国にて新発売

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：佐藤 雅俊）は、2022年9月1日（木）より全国にて『粉チーズ マイルド』（80g）を新発売いたします。

肉食需要の増加で、粉チーズ市場は伸長傾向となっています。パスタやリゾットなど、粉チーズを使用するメニューの登場頻度が増えたことが理由に挙げられます。

『粉チーズ マイルド』は、色々な料理に合わせやすいマイルドな風味と、チーズの固まりにくさが特長です。

既存品の容量 50g 入りに加えて、肉食需要の増加にお応えし 80g 入りを新発売します。

当社が実施した粉チーズに関する調査※によると、「チーズが筒の中で固まりやすい」という不満が上位に挙がっていました。

『粉チーズ マイルド』はプロセスチーズ規格で製造することでチーズの油分がしみ出しにくくし、原料チーズを削って乾燥させたナチュラルチーズ規格のものと比べて固まりにくい仕様となっています。

また、フタが取れるので、計量して使用する場合などにも便利です。

ぜひ色々なお料理に『粉チーズ マイルド』を気軽にお使いいただき、おだやかな香りと味わいをお楽しみください。

※出典：当社調べ 2021年1月インターネット調査

粉チーズを半年に1回以上購入経験者 n=2,647



『粉チーズ マイルド』（80g）

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 (開封前) 保存方法
粉チーズ マイルド	80g	プロセス チーズ	450 円	9/1 (木)	全国	365 日間 直射日光、 高温多湿を 避けて保存

2. 商品特長

- (1) 色々なお料理に合わせやすいマイルドな風味
- (2) 家族で気兼ねなく使える容量 80 g
- (3) 固まりにくいプロセスチーズ規格

3. 商品コンセプト

色々な料理に合わせやすいマイルドな風味の粉チーズ	
タ ー ゲ ッ ト	ファミリー世帯の、粉チーズのミドル～ヘビーユーザー
食 シ ー ン	パスタやグラタンなどのお料理にふりかけて

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 9:00～17:00)

【 雪印メグミルク ウェブサイト : <https://www.meg-snow.com> 】

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 I R 部 広報グループ
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150
E-mail msb-pr@meg-snow.com