



2022年8月29日

北海道産の生乳を100%使用した「雪印北海道100」ブランド

『雪印北海道100 かけるチーズ』110g

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『雪印北海道100 かけるチーズ』（110g）を新発売いたします。

食料自給率の向上が課題となっている中、国内の生乳生産量は順調に増加しており、当社は、国産生乳を使用した商品の開発に力を入れています。また、生活様式の変化により、家庭内での調理需要が増加し、麺類やレトルト食品、野菜サラダなどといったメニューが食卓に登場する機会が増えています。

そこで、食卓への登場機会が増えたメニューなどにも幅広く使用できる、国産生乳を使用した調理用チーズを開発いたしました。

『雪印北海道100 かけるチーズ』は、北海道産生乳を100%使用したナチュラルチーズです。

粒タイプなので、まんべんなくふりかけやすく、グラタンやドリアなどの加熱料理やカレーやパスタなどの余熱料理、サラダの具としてそのままなど、幅広い料理にお使いいただけ、粒タイプならではの食べ応えのある食感と、チーズそのもののあじわいをお楽しみいただけます。

また、一食あたり20gの使用で約160mgのカルシウムを摂取でき、パッケージの裏面には、異なる4種の調理例を掲載して、使い方を紹介しています。

雪印メグミルクは、引き続き「ミルクの価値」を高めるものづくりを通して、酪農生産への貢献とチーズ市場のさらなる拡大を図ってまいります。



【パッケージ裏面】調理例



カレー



たこ焼き



スープ



まぜそば

『雪印北海道100 かけるチーズ』110g

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
雪印北海道 100 かけるチーズ	110g	ナチュラル チーズ	335 円	9/1 (木)	全国	90 日 要冷蔵 (10℃以下)

2. 商品特長

- (1) 北海道産原料チーズを 100%使用しています。(ゴーダチーズ&チェダーチーズ)
- (2) 食感のある粒タイプなので、そのまま料理にかけて具材としても使えます。
- (3) そのままはもちろん、加熱調理、余熱調理にも、幅広く使えます

3. 商品コンセプト

北海道産生乳 100%使用、加熱調理にもそのままでも使える粒タイプのナチュラルチーズ	
ターゲット	手軽にチーズを使いたい方、国産商品に関心の高い方
食シーン	グラタン・ドリアなどの加熱調理、パスタやカレーにかけて サラダなど生食メニュー
ベネフィット	チーズそのものの食感やおいしさを味わえます だまにならず、まんべんなくかけられるので作業性が良いです

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>】

【雪印北海道 100 ブランドサイト : <https://www.meg-snow.com/hokkaido100/>】

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