



## News Release

2017年6月

タカナシ乳業株式会社

〒241-0023 神奈川県横浜市旭区本宿町5番地

TEL:045(361)1141(代)

タカナシ乳業とフランスのイズニーサントメール酪農協同組合の  
業務提携より生まれた新ブランドからフロマージュブランを発売

## Brise de mer「FAISSELLE」

(ブリーズ・ドゥ・メール「フェッセル」)

2017年6月21日(水)より新発売



タカナシ乳業株式会社(本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長:高梨信芳)は、2017年6月21日(水)より「Brise de mer FAISSELLE(ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル)」を新発売します。

「Brise de mer (ブリーズ・ドゥ・メール)」は、タカナシ乳業がフランスの世界的乳業メーカーイズニーサントメール酪農協同組合との業務提携により生まれた乳製品の新しいブランドです。

「Brise de mer FAISSELLE(ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル)」は、北海道根釧地区の乳を使い低温長時間発酵させ、フェッセル(水切りかご)に詰めたフロマージュブランです。ホエー<sup>\*1</sup>を自然の任せるままに滴らせたチーズカード<sup>\*1</sup>を容器に分けて取っています。ホルスタイン種の生乳に、ノルマンディー種<sup>\*2</sup>の生乳をブレンド<sup>\*3</sup>しました。

もろっとした食感と口の中に広がるフレッシュでクリーミーな乳の味わいです。本場フランスにしかなかった美味しさを日本のご家庭へお届けします。オリーブオイル、岩塩、黒胡椒と一緒に、あるいはフルーツやシリアルと合わせて、フランスのグルメたちの食文化を幅広くお楽しみいただけます。

通信販売「タカナシミルクショップ」、そごう横浜店 B2F の「タカナシミルクパーラー」にて販売を開始します。今後順次、首都圏の小売店を中心に販売してまいります。

\*1 乳酸菌や凝乳酵素の働きにより乳が固まったものをチーズカードといい、ホエーは、チーズカードを取り除いて残る液体。乳清。

\*2 フランス ノルマンディー地方固有の乳牛。濃い乳を出し、チーズ生産に好適。頑健でおとなしい性格が酪農家に愛されています。

\*3 ノルマンディー種の生乳 30%使用



### 【商品特長】

#### ① 伝統製法と門外不出の乳酸菌

イズニーサントメール酪農協同組合のもつ製造ノウハウを導入。世界的なイズニーサントメールブランドを支えてきた門外不出の乳酸菌で低温長時間発酵。ホエーを自然の任せるままに滴らせ、分け取ったチーズカードを詰めただけのものが「Brise de mer FAISSELLE(ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル)」です。

#### ② こだわり抜いた乳原料

生乳の産地は北海道根釧地区。ホルスタイン種の生乳に、ノルマンディー種の生乳をブレンドしました。

### 【商品概要】

商品名	Brise de mer FAISSELLE 100g
種類別	ナチュラルチーズ
原材料名	生乳
内容量	100g
保存方法	要冷蔵(7℃以下で保存)
栄養成分 (100g 1個当たり)	エネルギー 85kcal、たんぱく質 4.6g、脂質 5.4g、炭水化物 4.6g、 食塩相当量 0.1g、カルシウム 120mg
発売日	2017年6月21日(水)
希望小売価格	368円(税別)／397円(税込)
発売地域	通信販売「タカナシミルクショップ」、そごう横浜店 B2F の「タカナシミルクパーラー」にて販売を開始します。今後順次、首都圏の小売店を中心に販売してまいります。

商品に関するお問い合わせ先: お客様相談室: 0120-369-059

ホームページアドレス: <http://www.takanashi-milk.co.jp>

#### 【お問い合わせ先】

タカナシ乳業株式会社 法務・広報部

担当: 長井

〒240-0005 神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町134

横浜ビジネスパーク テクニカルセンター1F

TEL: 045(338)1828 FAX: 045(338)1845