

News Release

2018年8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)

～自然豊かな北海道根釧地区の生乳を使用～

ご家庭でもプロの味が楽しめる！

「タカナシ 北海道クリームチーズ」2018年9月中旬

「タカナシ 北海道マスカルポーネ」2018年9月下旬

パッケージリニューアル発売



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、2018年9月中旬より「タカナシ 北海道クリームチーズ」、2018年9月下旬より「タカナシ 北海道マスカルポーネ」をパッケージリニューアル発売いたします。

「北海道クリームチーズ」と「北海道マスカルポーネ」は、シェフやパティシエなど、プロの方々から高い評価を得てご使用いただている商品です。日本でも有数の酪農地帯として知られている北海道根室・釧路地区の生乳を使い、乳本来の豊かな風味を生かしています。ご家庭でもプロの味を楽しみたいというニーズに応え、2011年より「北海道マスカルポーネ」を、2013年より「北海道クリームチーズ」を、一般家庭でも使いやすいサイズで発売しています。

今回のパッケージリニューアルでは、北海道根釧地区の生乳を使用していることと、それぞれの商品の風味や口当たりなどの商品特徴を、消費者の方によりご理解していただきやすいデザインにいたしました。

タカナシ乳業は、これからも本格的な味わいをご家庭で楽しんでいただける商品づくりを目指してまいります。

【商品特長】

- ① 自然豊かな北海道根釧地区の生乳を使用。
日本でも有数の酪農地帯である北海道根室・釧路地区の生乳を使用しています。
- ② 他の素材と合わせて使いやすい
組織がなめらかで他の素材と合わせやすいため、様々なメニューにお使いいただけます。
- ③ やさしい乳の風味
「北海道クリームチーズ」は、やさしい乳味感とまろやかな塩味がある口当たりなめらかなクリームチーズで、まるみのある国産塩が素材本来の味をさらに引き立たせます。
「北海道マスカルポーネ」は、やさしい乳の風味と豊かなコクがあるマスカルポーネです。

【商品概要】

商品名	タカナシ 北海道クリームチーズ
種類別	ナチュラルチーズ
原材料名	生乳(北海道根釧地区産)、食塩／安定剤(ローカストビーンガム)
内容量	220g
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
栄養成分 (100g当たり)	エネルギー 347kcal、たんぱく質 8.0g、脂質 33.8g、炭水化物2.8g、食塩相当量 0.8g、カルシウム 87mg
発売日	9月中旬
希望小売価格	490円(税別)／529円(税込)
発売地域	全国(一部地域を除く)

商品名	タカナシ 北海道マスカルポーネ
種類別	ナチュラルチーズ
原材料名	生乳(北海道根釧地区産)／クエン酸
内容量	250g
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
栄養成分 (100g当たり)	エネルギー 294kcal、たんぱく質 6.7g、脂質 27.9g、炭水化物3.9g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 190mg
発売日	9月下旬
希望小売価格	622円(税別)／671円(税込)
発売地域	全国(一部地域を除く)

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 総務人事部 広報担当
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