



報道関係各位

平成 28 年 2 月 16 日

お待たせしました！待望の“のび〜る”もちりチーズが再登場

『アリゴ (ALIGOT)』 140g

平成 28 年 3 月 1 日 (火) より全国にて春夏限定発売



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：西尾 啓治）は、『アリゴ (ALIGOT)』 (140g) を平成 28 年 3 月 1 日 (火) より全国にて春夏限定発売いたします。



“アリゴ”とは、フランスのオーヴェルニュ地方に伝わる郷土料理です。チーズにじゃがいもなどの食材を混ぜ合わせて、つくたてのお餅のように仕上げ、お肉料理の付け合わせとして食べられています。

毎年、春夏に期間限定発売している『アリゴ (ALIGOT)』は、のびるチーズの物性や風味が新しいチーズ料理として、ハンバーグなどの肉料理の付けあわせやトッピングにご愛用いただいています。

このたびの再発売でパッケージのシズル写真を変更し、バゲットに載せてワインとともに食べるシーンを新しくご提案します。



『アリゴ (ALIGOT)』 140g

【お客様の声より】

- 「アリゴってありましたよね、これがすごくおいしくて。ちょっと友人にもらったんですけど、また食べたいんです。どうしたら購入できますか？」
- 「この商品は季節商品ですか？冬場にも食べたいんですが・・・」
- 「アリゴってもう売ってないんですか？どこかのお店に在庫はないでしょうか。」

## 1. 商品概要

商品名	内容量	名称	希望小売価格 (税別)	発売日	発売地域	賞味期間 (未開封) 保存方法
アリゴ(ALIGOT)	140g※	乳等を主要原料とする食品	300円	3/1 (火) 春夏限定 発売	全国	120日 要冷蔵 (10℃以下)

※メイン料理で2人前、サブメニューで3人前

## 2. 商品特長

- (1) レンジで温めるだけで簡単に「アリゴ」が楽しめる、アリゴとカップのセットです。
- (2) お肉や野菜に添えて。バゲットに載せてワインとともに。具材につけたり、そのままでも楽しめます。
- (3) 練ることで「びよ〜ん」と伸びて見た目にも楽しい、もちりとした食感の“のび〜る”チーズ料理です。
- (4) チーズとじゃがいもを合わせた「もちりとした食感」で、冷めても固まりにくいです。
- (5) 普段の食事としてお求めやすい価格です。



盛り付け例



レンジで温めてよく練ると  
びよ〜んと伸びます

## 3. 商品コンセプト

練って楽しい！もちり、のび〜る チーズ料理！ フランス オーヴェルニュ地方の郷土料理「アリゴ」がご家庭で手軽に楽しめる アリゴとカップのセット	
ターゲット	新しいメニューに興味津々な 30~40 代の子育てママとご家族、自宅でワインを飲む夫婦
食シーン	いつもの夕食、ワインのおつまみに
ベネフィット	もちり食感のフランス オーベルニュ地方の郷土料理アリゴがご家庭で手軽に楽しめる

## 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 9:00~19:00)

【雪印メグミルクホームページ : <http://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  
広報部 広報グループ  
TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150