



2023年8月29日

かけるだけでとろ〜りチーズ味のメニューに早変わり！

ト ロ チ  
『torochi モzzarellaチーズ入り』100g

2023年9月1日（金）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、『torochi モzzarellaチーズ入り』（100g）を、2023年9月1日（金）より全国にて新発売いたします。

## ■開発背景

料理用チーズの市場規模はこの5年間で拡大傾向にあり<sup>\*1</sup>、コロナ禍以降は手作り需要も堅調に推移しています。さらに料理用チーズ市場をタイプ別に見ていくと、シュレッド、スライス、粉チーズで全体の8割以上を占めている状況です<sup>\*2</sup>。

また、食のトレンドは外食で生まれ、家庭の食事メニューに流れる傾向があり、現在外食メニューでは、見栄え良く食欲をそそる「とろりとした」チーズメニューがトレンドであると捉えています。

以上より、今までになかった、調味料のようにかけるだけで「とろりとした」チーズ味が楽しめる商品を開発することにしました。

※1 インテージ SCI（〜70代）料理用チーズ市場（自社定義）2018年4月-2023年3月 平均購入規模×100（金額）

※2 インテージ SCI（〜70代）料理用チーズ市場（自社定義）2022年4月-2023年3月 平均購入規模×100（金額）

## ■『torochi モzzarellaチーズ入り』について

いつもの料理にかけるだけで、チーズ味のメニューに早変わりする、これまでになかったソースです。冷蔵庫から出してすぐ、加熱しなくても「とろりとした」チーズ味が楽しめます。

また、キャップ付きのパウチ容器を採用し、手に触れずに好きな量を使うことができます。

雪印メグミルクは、料理用チーズの新しい価値を提供する商品により、チーズのさらなる消費拡大を目指してまいります。

調理例



『torochi モzzarellaチーズ入り』（100g）

## 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 (開封前) 保存方法
torochi モッツアレラチーズ入り	100g	乳等を主要 原料とする 食品	320円	9/1 (金)	全国	150日 要冷蔵 (10℃以下)

## 2. 商品特長

- (1) 冷蔵庫から出してすぐに、とろりとしたチーズ味のメニューが食べられる。
- (2) 手を汚さずに、お好みの量を使えるキャップ付きパウチ容器を採用。
- (3) モッツアレラチーズを配合。(※製品中5.8%配合)

## 3. 商品コンセプト

いつもの食卓に新たなチーズの食文化を創る	
ターゲット	家族にちょっといい夕飯を食べさせたいと思いながらも、平日は仕事などで忙しく、お惣菜やレトルト食品を活用している方
食シーン	夕食のメニューにかけて
ベネフィット	食卓に1本あることで、自分好みの量のとろりとしたチーズ味がいつでも手軽に楽しめ、料理の味がグレードアップし満足感を得られる

## 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 9:00~17:00)

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

【『torochi モッツアレラチーズ入り』ブランドサイト:  
<https://www.meg-snow.com/torochi> ※9/1 (金) 公開予定】

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IR部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150 E-mail <a href="mailto:msb-pr@meg-snow.com">msb-pr@meg-snow.com</a>