

発売から60周年！クリープが還暦をむかえました



Creap



クリープはそのまま食べてもいい？

24K 純金スプーンでクリープ食べちゃって！Twitter キャンペーン実施

森永乳業では、このたびクリープ発売60周年を記念して、現在クリープのお取り扱いをいただいている一部の店舗様において、“ちゃんちゃんこPOP”をパッケージにかぶせ、勝手に還暦を祝福しております。

また、森永乳業公式 Twitter“もーりー”にてクリープの「なつかしさ」や「あの頃の思い出」を想起させる『クリープなめたことありますか！？』アンケートを5月10日(月)より実施中です。また、約40万円相当※のクリープ専用24K純金スプーンが抽選であたるキャンペーンを5月20日(月)より開始いたします。アンケート投稿と、キャンペーンへのご参加を是非お願いいたします！※製作費を含めた価格。金の価格により変動します。

◆発売60周年！クリープの噂！？

「クリープ」は、家庭でもおいしいコーヒーを飲みたいと願う人が増え始めた1961年に産声をあげました。ミルクのおいしさをぎゅっと濃縮したクリーミングパウダーは、コーヒーのお供として当時爆発的な売れ行きを記録。1967年に一世を風靡した「クリープを入れないコーヒーなんて」というキャッチコピーについて記憶に残っている方もいらっしゃるかもしれません。

そんな「クリープ」ですが、ミルクリッチなカフェオレを楽しめるだけではないことをご存じでしょうか。今ではクリープを使った料理やスイーツが多くレシピ化されています。さらにはなんと、クリープだけなめる方もいるとか！？その噂を検証すべく、以下キャンペーンの他に森永乳業公式 Twitter“もーりー”にて『クリープなめたことありますか！？』アンケートを実施中ですので、是非ご参加ください！

◆キャンペーン概要

「クリープ60周年記念！純金スプーンでクリープ食べちゃって！キャンペーン」

応募方法:森永乳業公式 Twitter アカウント@morinaga_milk_をフォローし、本キャンペーンツイートをリツイート頂いた方の中から抽選で、合計60名様にプレゼントいたします。

賞品 :約40万円相当※24K純金スプーン 1名様 ※製作費を含めた価格。金の価格により変動します。
クリープ265gボトル&カリタダブルウォールマグ L(G) W チャンスで59名様

応募期間:2021年5月20日(木)～5月27日(木)23:59まで

当選発表:6月上旬に順次、当選された方には、Twitterダイレクトメッセージにて応募いただいたアカウント宛に、ご当選通知と賞品の発送先についてのご案内をいたします。



24K・長さ117mm・約25g 想定

◆クリープラインアップ

数あるクリーミングパウダーの中、クリープは“ミルク生まれ”。豊かなコクとほのかな甘味がコーヒーの味わいを引き立てます。



クリープ(265g)

軽くて便利なプラボトルに入ったクリープです。豊かなコクが、あらゆるタイプのコーヒーの美味しさをより一層引き立てます。



クリープ(85g)

軽くて便利なプラボトルに入ったクリープです。小さいサイズなので気軽に試せて使いきれます。



クリープ袋

環境にやさしい袋タイプのクリープです。ボトルに詰め替えやすく、量を調整できるのでご家族での利用にオススメです。



クリープスティック

お客様に出す時に便利なスティックタイプ。少量ずつ包装されているので、使いやすく便利です。



クリープスティック100本入り

オフィスなどの使用に便利な、使い切りスティックタイプを100本セットにしました。

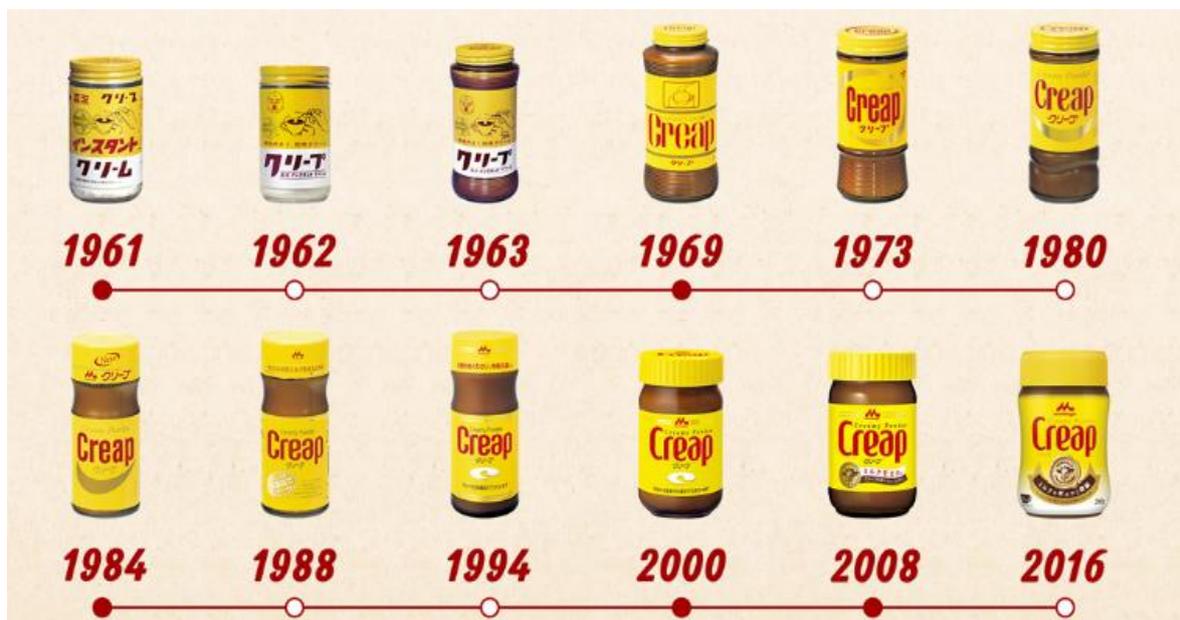


クリープライト袋

ミルク生まれのコクはそのままに、脂肪分をクリープの1/2にカット。「あっさり」した風味に仕上げました。

◆クリープ歴代パッケージ

発売当時はガラス瓶で発売しておりましたが、2016年にプラスチックボトルに生まれ変わり、キュートな見た目生まれ変わりました。



◆クリープを使ったレシピ！？



今から10年ほど前、当時の開発者がクリープをコーヒーだけでなく料理への活用はできないものかと考え、調理でアレンジを試みました。クリープだけで炒めたところ、熱で粉末が固まってしまったのですが、その固まりをそのまま食べてみると想像以上のおいしさに驚きにびっくり！！社内のレシピ開発部門に情報共有し、レシピ化をしてもらったのがこちらサクサククリープ。材料はなんとクリープだけ！！作り方も2工程のみの超簡単レシピです。やさしいミルクの甘みと、サクッとした食感がやみつきになるクッキー風スイーツです。

サクサククリープの作り方 (<https://www.morinagamilk.co.jp/recipe/detail/recipe.php?id=89179F>)

- 1.クリープを厚さ5mm～1cmになるようにシリコンカップに入れ分けて、平らにします。
- 2.200℃のオーブンで約5分、クリープに焼き色が付くまで焼きます。

ポイント:上手に作るポイントは厚さを均一にすること！焼き色がつきはじめたらオーブンから取り出して一度様子をみましょう。アルミカップやアルミホイルで作る場合は、オーブンなら200℃で約3分、トースターなら1～2分が目安。焼き色がつくまで加熱してください。

その他にもクリープを使用したレシピを多数紹介しておりますので、是非お試しください！

クリープキッチン <https://www.creap.jp/kitchen/index.html>

◆本件に対するお問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 越 林 Tel 03-3798-0126 ✉ pr@morinagamilk.co.jp
ヘルスケアフーズマーケティンググループ

お客さまからのお問合せ先 森永乳業 お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp/>

<クリープ特設サイト> <https://www.creap.jp/index.html>