

2023年3月28日

魚とチーズ？ビールとの相性 96点^(※1)の新定番おつまみ
ビールと合わせるために生まれたひとくちサイズの切れてるチーズ

「クラフト 魚 Chee(ウオチー)燻製カツオ」 「クラフト 魚 Chee(ウオチー)ピリ辛マグロ」

4月1日(土)より全国にて新発売

森永乳業は、「クラフト 魚 Chee(ウオチー)燻製カツオ」、「クラフト 魚 Chee(ウオチー)ピリ辛マグロ」を、4月1日(土)より全国にて新発売いたします。

※1 AISSY(株)の味覚分析結果(2022年7月)

「クラフト 魚 Chee(ウオチー)」シリーズは、“魚介とチーズのダブルの旨み”と“食感のある魚介珍味の具入り”で、ビールとの相性にこだわったひとくちサイズの切れてるチーズです。

ビールに合うおつまみとして開発された「クラフト 魚 Chee(ウオチー)」は、20枚に切れており、手軽につまむことができることから、味の相性はもちろんのこと、ビールをグビグビ飲むペースにもぴったりの形状になっています。

「クラフト 魚 Chee(ウオチー)燻製カツオ」は、旨みのあるカツオだしとカツオ珍味の具を合わせたビールに合うおつまみチーズです。

「クラフト 魚 Chee(ウオチー)ピリ辛マグロ」は、旨みのあるマグロだしとマグロ珍味の具に一味唐辛子を加えたビールに合うピリ辛のおつまみチーズです。

ぜひ、ビールと一緒に「クラフト 魚 Chee(ウオチー)」シリーズをお試しいたき、相性の良さを体感ください。



1. 商品特長

<「クラフト 魚 Chee (ウオチー)」シリーズ>

- ①“魚介とチーズのダブルの旨み”と“食感のある魚介珍味の具入り”で、ビールとの相性にこだわった魚介チーズです。
- ②ひとくちサイズの形状で、切れてるタイプのチーズのため、手軽につまめます。たっぷり楽しめる 20 枚切りです。

<「クラフト 魚 Chee(ウオチー)燻製カツオ」>

旨みのあるカツオだしとカツオ珍味の具を合わせたビールに合うおつまみチーズです。

<「クラフト 魚 Chee(ウオチー)ピリ辛マグロ」>

旨みのあるマグロだしとマグロ珍味にピリ辛の一味の具が合わさったビールに合うおつまみチーズです。

◆ビールとの相性が良いという根拠について

AISSY 株式会社の AI 搭載味覚センサー「レオ」による味覚分析と相性分析を科学的に行いました。

その結果、“赤ワインとステーキ”や“カレーと福神漬け”など、相性が良いと言われる王道の組み合わせにおいて、それぞれが 100 点満点中 94 点でしたが、“クラフト 魚 Chee(ウオチー)”シリーズとビール”の相性は 96 点という王道の組み合わせ以上の高得点をたたき出しました。ビールは強い苦味と酸味が特長であるのに対して、それと同等のしっかりとした旨味・塩味が「魚 Chee」にあることで、味のバランスが良く相性が高い結果となっております。



数値の指標

95 点以上：相性が非常によく、とてもおいしく感じる

90 点以上：相性がよくおいしく感じる

80 点以下：相性があまりよくない

2. 商品概要

①商品名	クラフト 魚 Chee(ウオチー)	
	燻製カツオ	ピリ辛マグロ
②種類別/名称	プロセスチーズ	
③包装形態	紙カートン、樹脂フィルム	
④内容量	60g	
⑤エネルギー	1枚(3g)当たり 10kcal	
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦賞味期限	6ヵ月	
⑧主要ターゲット	ビール飲用者	
⑨主要売場	スーパー、コンビニエンスストア、一般小売店	
⑩希望小売価格	200円(税別)	
⑪発売日・地区	4月1日(土)・全国	
⑫JANコード	4902720 153539	4902720 153546

以上