

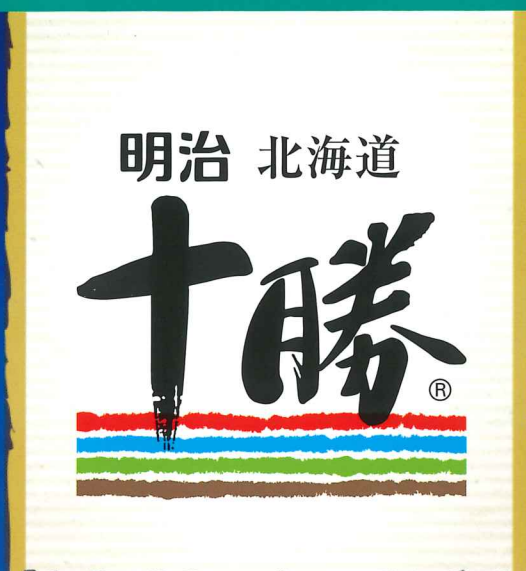


2022 AUTUMN FOODS GUIDE

New & Renewal
Products

2022年秋
新商品・リニューアル品のご案内





生うま!

ミルキーな味わいと
新鮮な生乳の豊かなコク

明治北海道十勝生モッツァレラ



※写真はイメージです。



明治北海道十勝生モzzarella 100g



ターゲット

- モzzarellaのミルク感とやわらかさで日常のちょっとした癒しを求めている人
- いつもの食事に彩りを加えたい人

商品特長

- 北海道産の生乳を使用したフレッシュモzzarellaです。
- こだわりの製法によるミルクの豊かなコクと、やわらかな食感です。
- 適度な塩味なのでミルク感が引き立ちます。
- 遮光性に優れたアルミ蒸着フィルム「鮮度こだわりパック」を使用し、フレッシュなおいしさを保持しています。

商品特長が伝わるキャッチコピーに変更します！

■ パッケージデザイン



【現行パッケージ】

① 3つのキャッチコピーで展開。

鮮度こだわりパック

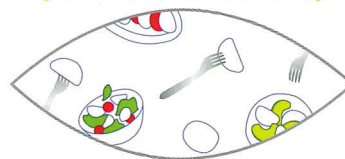
ちぎって生ふわ食感

ミルクの豊かなコク

② 背景を「金」→「白」にすることで、文字の視認性がUPしました。



＼かわいいイラスト！／



③ 保存液をすてる時に見える隠れデザインを底面に追加しました。

製品仕様

商品名	明治北海道十勝生モzzarella 100g	
種類別	ナチュラルチーズ	
1ケース当たり入数	24(6×4)	
内容量	100g	
1ケース当たり総重量	5.5kg	
サイズ	製品	70×130×145mm
	外装	250×508×155mm
	ボール	250×127×155mm
賞味期限	30日	
希望小売価格	400円	
ケースITF	14902705033532	
製品コード	1305196	
JANコード	4 902705 033535	

◆サイズ表記については、奥×幅×高の順です。

[市場動向]

■ 推計販売規模 (当社調べ)



今後も伸長が期待できます!

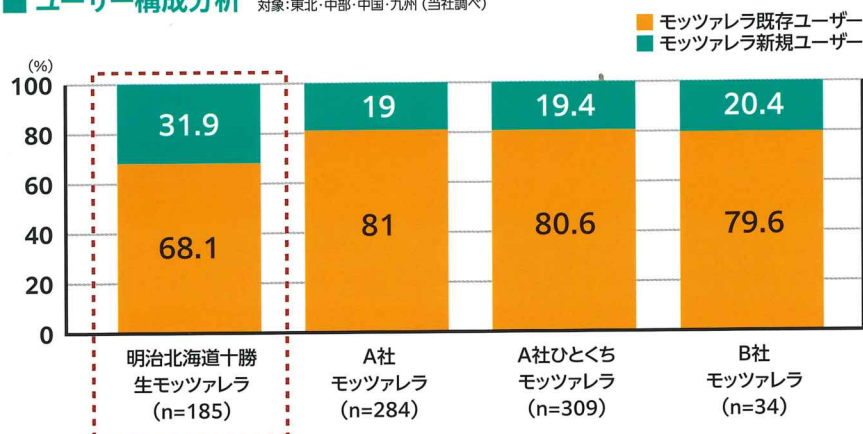
■ 購入率・購入者当たり購入個数推移 (当社調べ)



間口・奥行共に拡大しています!

■ ユーザー構成分析

対象:東北・中部・中国・九州 (当社調べ)



他社品と比較しカテゴリー新規購入者の割合が多い

新たなモzzarellaユーザー獲得に貢献しています!

フレッシュモzzarella市場は、引き続き大きく伸長!
明治北海道十勝生モzzarellaが活性化に貢献しています!

Promotionプロモーション

■ メディアプロモーション

● WEB動画



● レシピメディアタイアップ

・フックパッド
・クラシル など

● Instagram

公式アカウントを開設!
「生うまレシピ」を
紹介しています!

フォロワー増加中!



■ 店頭販促物

【トップボード】



【バナー】

● ベタ付け
景品

【BOSCOポーション】



【レシピ付きフリーザーバッグ】



【専用トング】



※デザイン、画像はイメージです。

引き続き「認知拡大」+「トライアル獲得」を図っていきます!



明治北海道十勝カマンベールチーズ



※インテージSRI+ 白カビチーズ市場 2021年4月-2022年3月 金額シェア

明治北海道十勝カマンベールチーズについて 日本人のための究極カマンベール

クセが少なく中がとろ〜りやわらかい、まろやかな味わいが特長の、日本人の味覚に合わせて作られたカマンベールチーズです。

チーズ
(中身)

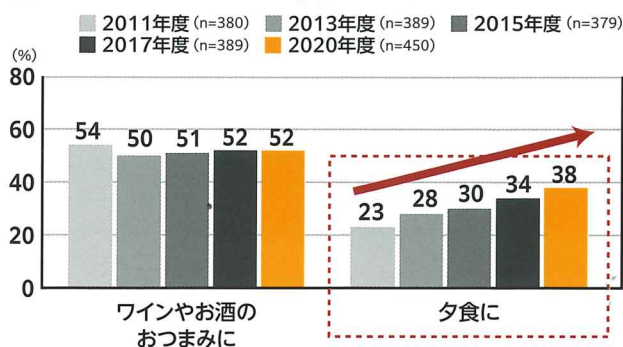
白カビの風味の後、チーズのとろ〜りとした食感とまろやかな風味が広がる。



白カビ
(皮)

ほどよい厚みがあり口に含むとまろふんわりと白カビの風味が広がる。

カマンベールチーズの食シーン (当社調べ)

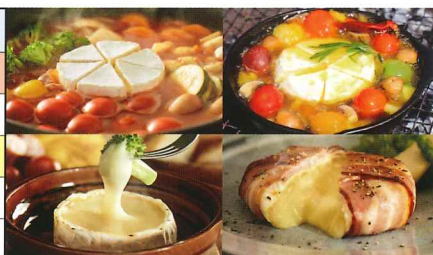


夕食に利用するシーンが年々拡大!

■ まるごとレシピが検索上位! 「カマンベール×〇〇」検索順位 (当社調べ)

位	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
1	チーズフォンデュ	チーズフォンデュ	チーズフォンデュ	チーズフォンデュ	アヒージョ	アヒージョ
2	簡単	簡単	アヒージョ	アヒージョ	チーズフォンデュ	おつまみ
3	ベーコン	アヒージョ	おつまみ	ベーコン	おつまみ	チーズフォンデュ
4	鍋	ベーコン	フライ	おつまみ	焼く	トマト
5	フォンデュ	焼く	ベーコン	フライ	フライ	焼く

アヒージョやフォンデュなど、カマンベールをまるごと使用するレシピが人気!



※画像はイメージです。

カマンベールをまるごと使用した食シーン訴求を行っていきます!

Promotionプロモーション

■ 店頭販促物

【トップボード】



【バナー】



● ベタ付け景品

【豆皿】



【ハート型シリコンカップ】



※デザイン、画像はイメージです。

● 朝カマンベール施策

【バナー】



【トップボード】



【WEB動画】



朝食シーンへの啓蒙にも引き続き取り組みます!

■ メディアプロモーション

11・12月実施に向け詳細検討中!

たっぷり
楽しめる!

新商品

NEW

2022 Autumn

明治北海道十勝 十勝産熟成3種のチーズ 300g



ターゲット

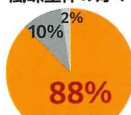
- 料理用チーズユーザーで国産チーズに価値を感じ、チーズ料理に風味の良さを求める、40~60代女性

商品特長

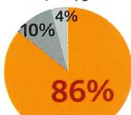
- 十勝産3種のチーズ(ゴーダ、パルメザン、チェダー)を贅沢に使用し、チーズの香りやうまみが十分に感じられる日本人の味覚に合うシュレッドチーズです。
- ゴーダのまろやかさ、パルメザンの芳醇な香り、チェダーのうまみを絶妙な配合でブレンドしています。
- 加熱しても、生でもおいしく食べられます。
- 300gの大きめ容量で、たっぷりお使いいただけます。

消費者調査

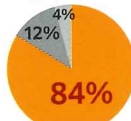
風味全体の好み



コクの好み



旨味の好み



香りの好み



お客さまの声

n=50 (当社調べ)

そのまま加熱しても、風味が豊かで美味しい!

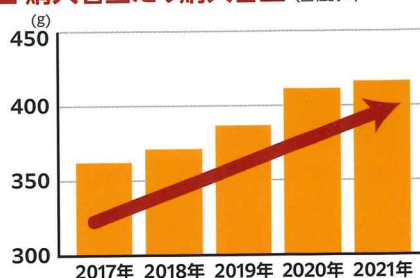
加熱すると、旨味がしっかりと感じられ
チーズのコクがあるのに、しつこくない!

生で食べると、香りが濃厚でクセがなくて美味しい!

チーズシュレッドで、固まりのチーズを
シュレッドして食べていた頃を思い出します。

十勝産の豊かなコク・うまみ・香りがユーザーにも伝わっています。

購入者当たり購入容量

シュレッドチーズの購入者当たり
購入容量は増加傾向です。

▶大容量タイプに機会があります!

原料へのこだわり

マイルドなうまみ
十勝ゴーダ華やかで芳醇な香り
十勝パルメザン濃厚なうまみとコク
十勝チェダー

加熱しても生食でもおいしい絶妙な配合でミックス

コク深いあじわいと華やかな香り

原料にこだわったからこそ、
このおいしさが「生食」でも味わえます!

商品名	明治北海道十勝 十勝産熟成3種のチーズ 300g	
種別	ナチュラルチーズ	
1ケース当たり入数	24(12×2)	
内容量	300g	
1ケース当たり総重量	7.8kg	
製品仕様	製品	33×198×230mm
	外装	276×405×360mm
	ボール	276×405×180mm
賞味期限	100日	
希望小売価格	800円	
ケースITF	14902705082851	
製品コード	2302323	
JANコード	4 902705 082854	

◆サイズ表記については、奥×幅×高の順です。

NEW
乳酪農家を応援!!
プラスワン
プロジェクト明治は国産乳製品の
消費拡大に取り組みます!

新商品

NEW

2022 Autumn

明治北海道十勝チェダーチーズ(カット) 80g 明治北海道十勝ゴーダチーズ(カット) 80g

通年化!



ターゲット

- 30~40代男女
- 直食チーズユーザー、おつまみユーザー

商品特長

- 十勝産ナチュラルチーズを1個80gのブロック状にカットし、真空深絞り包装しています。
- ナチュラルチーズをそのままカットしているので、チーズそのものの美味しさを楽しめます。

【十勝チェダー】濃厚なコクとうまみとハードな食感が特長です。

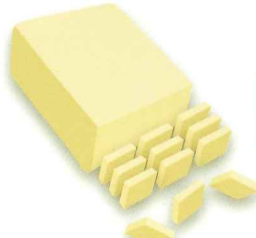
【十勝ゴーダ】まろやかなうまみとなめらかな食感が特長です。

〈当社十勝工場で製造したこだわりの十勝チーズのおいしさをそのままお届けします!〉

● 原木チーズを

● そのままカットして

● 真空包装しています



こだわりの十勝産ナチュラルチーズを**カットして**
そのまま真空包装している
ので、その豊かな風味
をいつでも味わえる!

ナチュラルチーズカットタイプは、チーズの風味をダイレクトに味わえる形態です!

製品仕様	商品名	明治北海道十勝チェダーチーズ(カット) 80g	明治北海道十勝ゴーダチーズ(カット) 80g
	種類別	ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ
	1ケース当たり入数	24(12×2)	24(12×2)
	内容量	80g	80g
	1ケース当たり総重量	2.4kg	2.4kg
	サイズ	製品	20×75×100mm
		外装	229×201×112mm
		ボール	229×201×56mm
	賞味期限	120日	120日
	希望小売価格	460円	460円
	ケースITF	14902705038612	14902705038964
	製品コード	2302309	2302312
	JANコード	4 902705 038615	4 902705 038967

◆サイズ表記については、奥×幅×高の順です。

「プラスワンプロジェクトとは?」

酪農家を支えるため“乳製品の普段より1つ多い消費”を農林水産省が推進するプロジェクト!

生乳生産は、工業生産物とは違い生産量の短期的コントロールができません。国内の安定的な生乳生産体制を維持するには乳製品の消費拡大が必要な状況です。



明治北海道十勝パルメザンチーズ80g

ターゲット

- 30～70代女性
- 料理用チーズユーザーで国産チーズに価値を感じ、料理に対してしっかりとしたチーズ風味の付与を期待するユーザー



商品特長

- 乾燥タイプの十勝パルメザンチーズです。
- クセのないうまみなので、普段使いで手軽に様々な料理に使用することができます。
- 乾燥タイプなので、常温で保存することができます。
- チーズがサラサラな特性なので、振りかけやすいです。
- 独自の乳酸菌による芳醇な香りです。

品質

100%国産のパルメザンチーズ



第44回食品産業技術功労賞
「商品・技術」部門
株式会社 明治
～受賞テーマ～
北海道十勝チーズの技術開発
(国産パルメザン)と普及

風味

クセのないうまみ、
様々な料理に合う



常温保存が可能



サラサラで 使いやすい



■ 他社品との比較

(当社調べ)

	 十勝 パルメザン	A社 パルメザン 80g	B社 粉チーズ 80g	B社 粉チーズ 50g
種類別	ナチュラル チーズ	ナチュラル チーズ	プロセス チーズ	プロセス チーズ
原料原産地	国産	海外産	国産	海外産
物性	◎ サラサラと ふりかけやすい	△ やや 固まる	○ 固まり にくい	○ 固まり にくい
賞味期限	○ 360日	△ 270日	× 210日	○ 365日

商品名	明治北海道十勝パルメザンチーズ 80g	
種類別	ナチュラルチーズ	
1ケース当たり入数	24(12×2)	
内容量	80g	
1ケース当たり総重量	2.8kg	
サイズ	製品	Φ47.3×144mm
	外装	286×190×147mm
	ボール	143×190×147mm
賞味期限	12ヶ月	
希望小売価格	480円	
ケースITF	14902705122694	
製品コード	2302314	
JANコード		

◆サイズ表記については、奥×幅×高の順です。

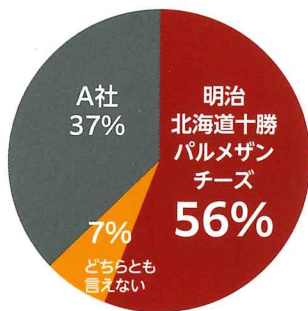
ユーザー評価 出典:当社調べ(乳製品モニターアンケートより) n=111

5段階評価のTOP2評価比率合計

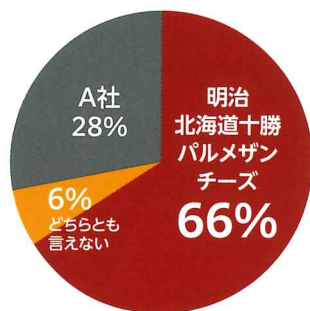
	 十勝 パルメザン	A社 パルメザン80g	B社 粉チーズ80g
風味について(料理に使わずそのまま)	94	82	75
うまみの好み	88	86	56
香りの好み	89	75	56
コクの好み	88	78	68
食感の好み	82	73	58
風味について(料理に使った時)	93	93	73
製品の使い勝手について	92	82	47
購入意向(十勝378円、A社428円、B社358円)	82	68	60

風味評価、購入意向全ての項目で明治北海道十勝パルメザンチーズが高評価!

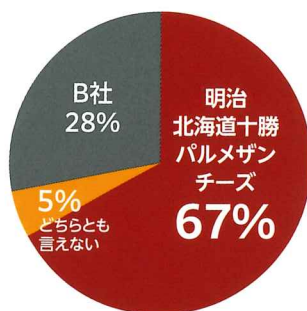
● 十勝 vs A社、
どちらが美味しいか?



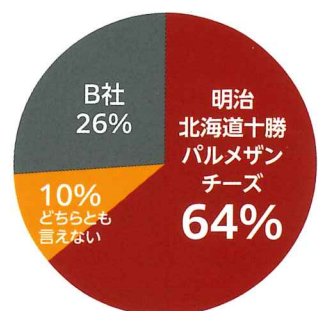
● 十勝(378円) vs A社(428円)、
どちらを買いたいか?



● 十勝 vs B社、
どちらが美味しいか?



● 十勝(378円) vs B社(358円)、
どちらを買いたいか?



相対評価でも明治北海道十勝パルメザンチーズが美味しい、買いたいという意見が優勢です。

各種陳列什器

常温保存可能な「明治北海道十勝パルメザンチーズ」は、柱の横・エンドサイド・パスタやカレーは勿論、カットサラダや生鮮商材とのクロス陳列など、常温・冷蔵問わず展開できます。お客様のご要望にお応えして様々な陳列什器をご用意いたします。

【フロア什器(2段48本用)】



サイズ:約W318×H600×D287
個包装形態:1個箱

【ハンガー什器(6本用)】



サイズ:W130×D80×H350
個包装形態:1個箱

設置例



【カゴ什器】



※デザインはイメージです。



これからも「明治北海道十勝チーズ」は、進化し続けます。

明治北海道十勝
発売30周年



< 明治北海道十勝ブランド >

「明治北海道十勝ブランド」は、日本人の味覚に合ったおいしいチーズを作りたいという情熱から生まれました。酪農がさかんな北海道十勝地方で育まれた良質で安心な乳原料（「場」の価値）と、明治ならではの知恵と技術（「知」の価値）の融合です。既成の枠にとらわれない柔軟な発想で、商品と情報を提供し続け、日本の食文化を創造することを目指しています。

「ブランドシンボル」は、日本人に合ったおいしさを感じさせる筆文字「十勝」のロゴタイプを中心に、おいしさを支える「場」と「知」の価値を表現した4色のライン「ビッグホライズン」がベースに配置されています。この4色にはこの先もずっと食を彩るブランドでありたいという想いがこめられています。



< 明治北海道十勝チーズ30年の歩み >

1992

「明治北海道十勝」
ブランドが誕生



2001

「明治北海道十勝
カマンベールチーズ
切れるタイプ」
が発売



2005

「明治北海道十勝
カマンベールチーズ
ブラックペッパー入り
切れるタイプ」が発売



2008

十勝工場操業開始
「うまみ乳酸菌熟成」
技術を開発



「明治北海道十勝
スマートチーズ」が発売

2010

「明治北海道十勝
カマンベールチーズ」で
3年連続モンドセレクション
最高金賞を受賞



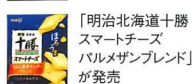
2011

スティックタイプの
「明治北海道十勝
ボノチーズ」が発売



2014

「明治北海道十勝
スマートチーズ
チェダーブレンド」
がリニューアル



「明治北海道十勝
スマートチーズ
バルメザンブレンド」
が発売

2015

「明治北海道十勝
バルメザンチーズ」が発売



「明治北海道十勝
贅沢スライス 3wayタイプ
うまみ濃厚チェダーブレンド」
が発売



「明治北海道十勝
贅沢スライス 3wayタイプ
かおり濃厚バルメザンブレンド」
が発売

2017

「明治北海道十勝
かおり濃厚
バルメザンチーズ粗砕き」
が発売



2018

「十勝カマンベール
新工場操業開始」



2019

「明治北海道十勝
スマートチーズ 和風だし
かつお・昆布」が発売



「明治北海道十勝
スマートチーズ 和風だし
はたて」が発売



「明治北海道十勝
カマンベールチーズ燻製」
が発売

2020

「明治北海道十勝
生モッツアレラ」
が発売



※エリア限定発売、
その後全国発売

Promotion プロモーション

1 30周年記念消費者キャンペーン【実施期間:2022年10月~2023年1月】

明治北海道十勝
ブランド発売30周年



・キャンペーン締切日・
2023年1月31日 当日消印有効

抽選で合計**3,030**名様に贈呈

A

東京ディズニーリゾート®
パークチケット4枚セット
東京ディズニーランド®・東京ディズニーシー®の
お好きなパークに入園できます。

30名
バーコード
12枚

株式会社 明治は東京ディズニーランド®/東京ディズニーシー®のオフィシャルスポンサーです。

B

明治北海道十勝
チーズ詰め合わせ&
オリジナルタンブラーセット

300名
バーコード
5枚

C

明治北海道十勝
オリジナルQUOカード
1,000円分

2,700名
バーコード
2枚

公式サイトや店頭で幅広く告知してまいります！

【公式サイト】



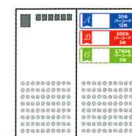
【パッケージ告知】



【トップボード】



【応募封筒】



【ショーカード】



※デザインはイメージです。

2

十勝シュレッドチーズ+30g増量

明治北海道十勝細切りチーズ120g+30g増量

明治北海道十勝 十勝産熟成3種のチーズ140g+30g増量

【実施期間:2022年11月~12月】

3

十勝ナチュラルチーズカット

期間限定アソートパック(40g×3)

【実施期間:2022年11月】

■ 店頭販促物

【トップボード】



【ラウンドシート】



【パラベット】



■ 売場展開例



※デザインはイメージです。

様々な施策で30周年を盛り上げます！



明治チューブでバター1/3

ターゲット

- バターユーザー ● 日常的に料理をする方 ● 料理を手軽に済ませたい方

商品特長

- 原料油脂中、バターを1/3使用しているので、バターのコクのあるおいしさを楽しむことができます。
- 便利なチューブタイプなので、手を汚さずに使用することができます。
- バターより柔らかいので、絞りやすく簡単に使用することができます。
- キャップ式のため、密封性が高く、臭い移りもせず保存することができます。

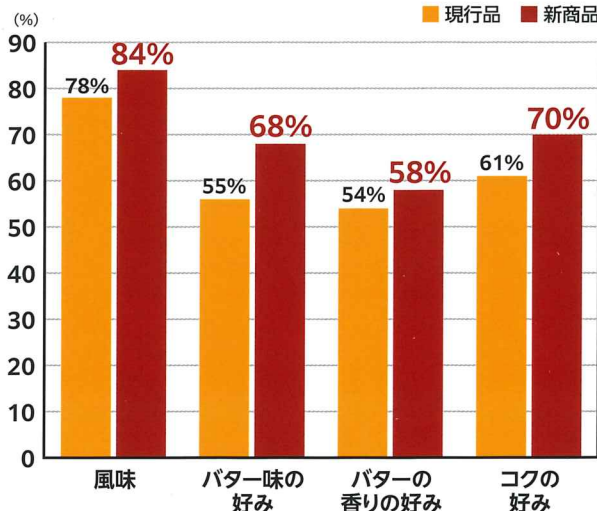


フレーバーの配合を変更し、バター味・香りを改良しました

風味評価(好き・やや好き合計)

n=112 (当社調べ)

■ 現行品 ■ 新商品



現行品に対して、
各項目で高い評価を得ています！

チューブ形状のメリット

簡便性

- バターより柔らかいので絞りやすい
- 片手で使えて手を汚さない
- 包丁を使わない



保存性

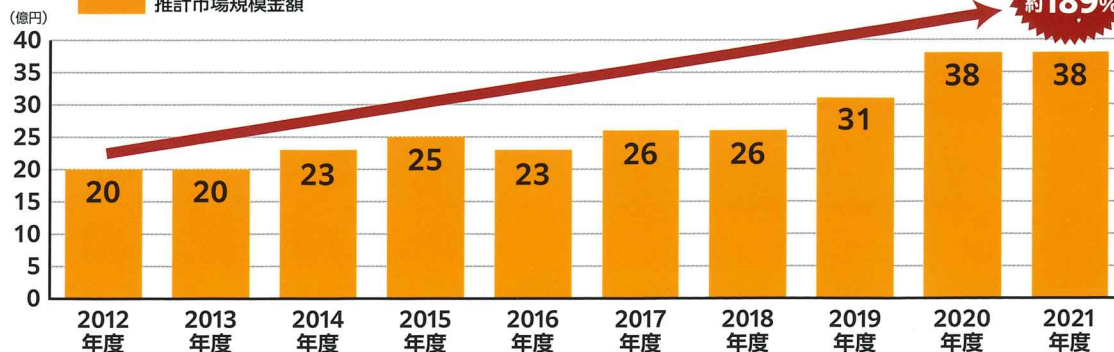
- キャップ式で密封性が高い
- 冷蔵庫内で臭い移りしない
- 冷蔵庫内で場所をとらない



チューブでバター1/3推計市場規模金額

チューブでバター1/3 160g (当社調べ)

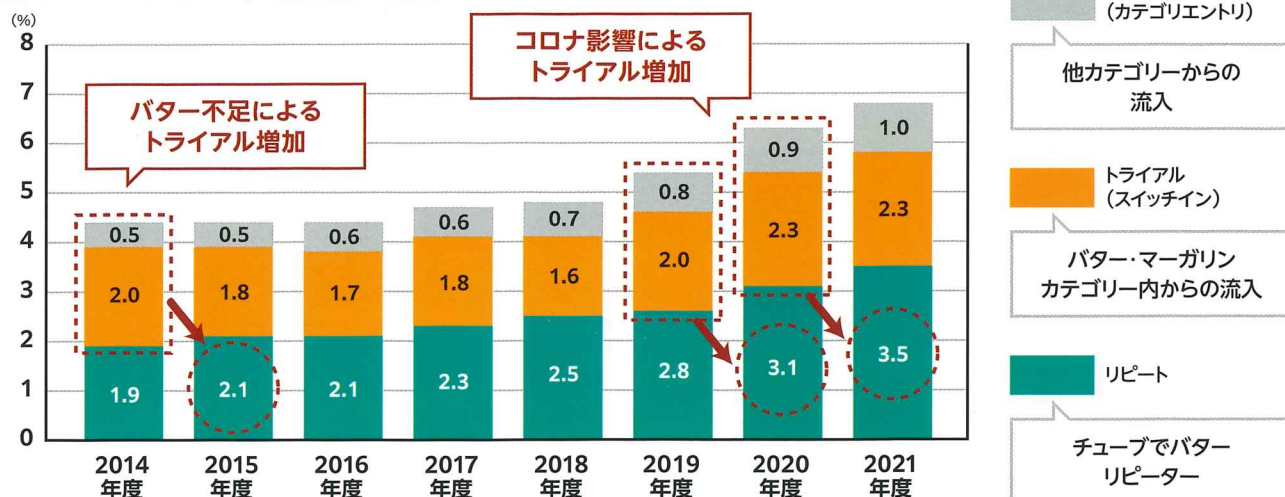
■ 推計市場規模金額



2012→
2021年度
約**189%**

チューブでバター1/3は継続的に拡大し、好調に推移しております！

■ チューブでバター1/3購入者の割合 (当社調べ)



チューブでバター1/3が好調な背景として、
トライアル獲得 ▶ リピート化の好循環が生まれています！

■ チューブでバター1/3の食用実態 (定性調査より)

トライアル段階(ライトユーザー)

リピート(ヘビーユーザー)

① パンに使用
▶ 「手軽さ」の実感、「風味」への満足

② パン用途に加えて
調理油代替として使用

③ 調味料的な
使い方に拡大

パンには必須

バター代替で

トースト 焼前
バターロール 中側
ホットサンド 内側
トースト 焼後
焼かないパンにも塗りやすい
焼きたてのパンも冷まさない
ホットケーキ

カルボナーラ パスタ
ホイル包 焼き
たらこ パスタ
ナポリタン パスタ
はんぺん ソテー
じゃがバター
焼き芋

調理油代替で

キノコ ソテー
スクランブル エッグ
ジャーマン ポテト
芋類との相性が抜群

調味料的に

クラッカー トッピング
クラムチャウダー かぼちゃスープ トッピング
コロケ 芋の下味

風味の改良により、リピーター化する割合を更に高めていきます。

■ 下段展開のご提案

メリット

- ◎ 継続的に伸長している好調な商品!
- ◎ 特売しなくても高回転! ▶ 単価・利益UP、陳列の省オペレーション

【下段展開仕器】 売場に合わせて2種(S・M)の陳列仕器をご用意いたします。ぜひご活用ください。



※画像はイメージです。

商品名		明治チューブでバター1/3
名称		乳等を主要原料とする食品
1ケース当たり入数		36(12×3)
内容量		150g
1ケース当たり総重量		6.3kg
製品仕様	サイズ	製品 Φ45×182mm
	外装	275×327×200mm
	ボール	275×109×200mm
賞味期限		270日
希望小売価格		315円
ケースITF		14902705065007
製品コード		1304828
JANコード		4 902705 065000

◆サイズ表記については、奥×幅×高の順です。

新商品

NEW

2022 Autumn

明治バター50%贅沢ブレンド



ターゲット

- バターユーザー
- リッチタイプマーガリンユーザー

商品特長

- 原料油脂中、バターを50%使用しているため、バターたっぷりの贅沢なおいしさを楽しめます。
- バターよりも柔らかくぬりやすいため、簡単に使用することができます。
- パンにも、料理にも幅広くご使用いただけます。

■ パッケージデザイン

- 1 ロゴを中央に配置し、バターを贅沢に50%使用していることを分かりやすくしました。
- 2 バターよりも柔らかくぬりやすいことを、シズルとコピーで分かりやすくしました。
- 3 「バターたっぷりのおいしさ」を大きく表示し、伝わりやすくしました。
- 4 「高級感」のあるパッケージに変更いたしました。

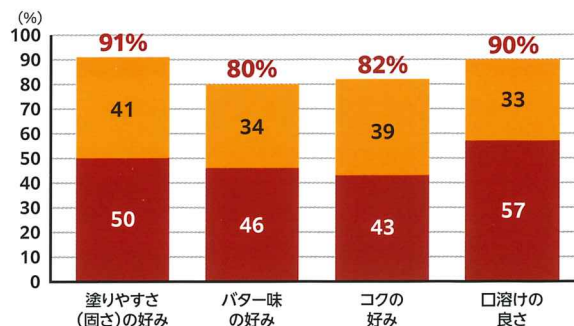


【現行パッケージ】



ユーザー評価の高いポイントを重点におき、より高級感のあるデザインに変更いたします！

■ 消費者調査 n=112 (当社調べ)



■ お客さまの声



マーガリンのぬりやすさとバターの香りやココが味わえる。



固くないのでパンにもぬりやすい。



バターのココが感じられるので、高い価格にも納得できる。

当社の消費者調査では、各項目で評価も高く、「現行ユーザーの定性コメント」でも、「バター味やココ」「ぬりやすさ」「価格への満足度」へのコメントが得られております。

■ 他社品との比較 (当社調べ)

	明治 バター50% 贅沢ブレンド	A社 バター配合商品 ①	A社 バター配合商品 ②
内容量	130g	120g	140g
賞味期限	270日	180日	180日
バター含有量 (製品中)	43%	38%	15%

バター50%贅沢ブレンドと他社(2品)を比較すると、製品中のバター含有率が最も高くバター感を強く感じられるリッチな商品となっております。また賞味期限も長いのでお客様や消費者が扱いやすくなっております。

商品名	明治バター50%贅沢ブレンド	
名称	乳等を主要原料とする食品	
1ケース当たり入数	24(12×2)	
内容量	130g	
1ケース当たり総重量	4.2kg	
製品仕様	製品	42×135×95mm
	外装	402×286×137mm
	ボール	201×286×137mm
賞味期限	270日	
希望小売価格	365円	
ケースITF	14902705076959	
製品コード	1300013	
JANコード		

◆サイズ表記については、奥×幅×高の順です。

Promotion プロモーション

■ 明治チューブでバター1/3



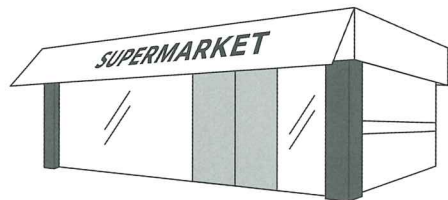
「料理への使用促進」▶「ヘビーユーザー化」
更なる市場拡大を狙います！

- メディアプロモーション 手軽に料理のレパートリーを上げられる「#おいバターレシピ」を発信！

#おいバター里菜
レシピ

おいバターって？

料理の仕上げに「明治チューブでバター1/3」を
ひとしぼりすること。バター風味とまろやかさが
プラスされて料理がよりおいしく仕上がります。



※レシピ例

■ 明治スプレッタブル



「パンとスプレッタブルの相性の良さ」を訴求
することでトライアル促進を図っていきます！

- メディアプロモーション 雑誌企画と連動してweb動画・店頭販促物を展開！



【WEB動画・店頭販促物】



※画像はイメージです。

SNSや動画サイト等を活用したWEB広告と店頭展開を
連動させて情報発信いたします！

株式会社 明治