

NEWS RELEASE

乳製品(バター・マーガリン類)

2017年10月23日

新市場を創造する新機軸の категорияが登場！
「明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ」
 2017年11月1日 新発売

株式会社 明治(代表取締役社長:川村 和夫)は、バターをメインにクリームチーズ、なたね油、塩の4つの素材だけで作られた新機軸スプレッド、「明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ」を、2017年11月1日から全国で発売します。

特長

バターをメインに4つの素材だけで作っている安心感！

特長

やわらかくて使いやすいのでパンや料理への使用にピッタリ！



「明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ」
 希望小売価格: 360円(税別)/389円(税込)

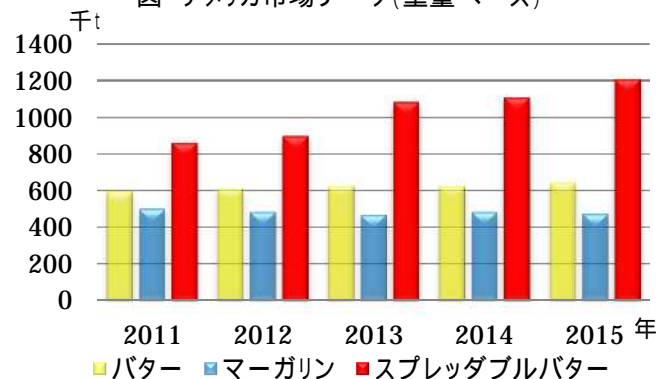
海外では、バターに植物油脂を混練し、塗りやすくした商品である「スプレッタブルバター」という新たなカテゴリーが市場に定着しています。スプレッタブルバターは、原材料のわかりやすさによる安心感と、硬くて使い勝手が悪いというバターに対する不満点を解消したことで、アメリカ市場では図の通り伸びています。

新発売する「明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ」は、バターをメインに、クリームチーズ、なたね油、塩の4つの素材だけで作られた新しいスプレッドです。乳化剤、保存料、食用精製加工油脂などを使わない安心感と、バターにはないやわらかさを兼ね備えています。

やわらかいのでパンに塗りやすく、料理にも使いやすいです。また、香料を使用していないことから、肉・魚・野菜などの料理にお使いいただくと、食材本来の味を引き立てます。

本商品の発売を通じ、日本において「スプレッタブル」市場の創造を図ってまいります。

図 アメリカ市場データ(重量ベース)



出典: Euromonitor, Mordor Intelligence

商品概要

商品名	明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ
希望小売価格	360 円(税別) / 389 円(税込)
内容量	150g
発売日/発売地区	2017 年 11 月 1 日/全国
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● バターをメインに、クリームチーズ、なたね油、塩の4つの素材だけで作られた新しいスプレッドです。 ● 乳化剤、保存料、着色料、香料、食用精製加工油脂を使わない安心感と、バターにはないやわらかさを兼ね備えています。 ● バターをたっぷり配合しているので、コクのあるおいしさと豊かな香りをお楽しみいただけます。また、隠し味のクリームチーズがすっきりとした後味をもたらします。 ● やわらかいので、パンに塗るだけではなく、さまざまな料理への使用にも適しています。また、香料を使用していないので、肉・魚・野菜など使用した食材本来の味をお楽しみいただけます。
栄養成分表示 10g 当たり(推定値)	エネルギー 57kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 6.2g、炭水化物 0.1g、食塩相当量 0.13g
ターゲット	バターユーザー

特長を生かした新しい食シーンのご提案

「明治スプレッタブル バターの新しいおいしさ」ならではの、バターにはないやわらかさと、すっきりとした風味で食材を生かす特長が、バターでは実現できない新しい食シーンを提供いたします。



「アレンジバター」

ガーリックバター、パセリバター、レモンバターなど、ハーブや柑橘を混ぜ込むだけで簡単に作れます。



「鮭とホタテのレモンバター醤油ソテー」

当商品を使用したレシピは、弊社ホームページなどで順次更新いたします。

木村文乃さん出演の TVCM を放映！

発売にあわせて、TVCM「スプレッタブル誕生」編を全国でオンエア開始します。TVCM では、ドラマ・映画など活躍が続き、また Instagram に投稿される手料理も話題になっている女優の木村文乃さんを起用し、キッチンで料理をする姿を通してスプレッタブルの素晴らしさを皆さまにお伝えします。

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部
〒104-0031 東京都中央区京橋 2-4-16 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900
メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com

製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。

【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL:0120-370-369