



人気のチーズブランド「キリ」のクリームチーズ使用
期間限定発売

クリームチーズ伊達巻

2017年12月25日(月)より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社(本社:神戸市、社長:村上健)では、フランスのチーズメーカー フロマジェリー・ベル社の「キリクリームチーズ」を使用した「クリームチーズ伊達巻」を2017年12月25日(月)より全国で発売いたします。

「クリームチーズ伊達巻」は、伊達巻の生地にキリクリームチーズを練り込んだプレミアムな伊達巻です。クリームチーズの豊かなコクとクリーミーな味わいと、卵のコクと甘みがマッチしスイーツ感覚でお楽しみいただけます。

子どもから大人まで幅広い世代に親しまれている「キリ」クリームチーズとのコラボレーション商品を発売することで、家族が集まる年末年始のパーティーシーンに新しいおいしさをご提案します。



●商品特長

【特長1】「キリ」のクリームチーズを100%使用

世界で愛されるグローバルブランド「キリ」のクリームチーズは、自然豊かなフランスの牧場で大切に育てられた牛から採れた新鮮なミルクと生クリームで作られています。クリーミーでなめらかな味わいが特徴です。


【特長2】洋菓子のようなパッケージデザイン

キрисイーツのようなトリコロールを基調とした洋菓子のようなパッケージに仕上げ、お客様へ新しいおいしさをご提案します。

【特長3】食べ切りや買い足しに便利なハーフタイプ

スイーツのような味わいに仕上げたクリームチーズ伊達巻をハーフサイズにしました。少量サイズで手軽にお楽しみいただけます。

販売エリア：全国

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
クリームチーズ伊達巻 (キリクリームチーズ使用)	160g	オープン 価格	2017年12月25日	
商品特長 キリクリームチーズを使用しクリーミーな 味わいに仕上げたデザートのような伊達 巻です。				

カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業。1990年には全商品合成保存料無添加を実施、さらに2006年JSAによるISO22000の認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組み、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気で魚肉練り製品を製造する特許製法を取得するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。2016年3月、創業90周年を迎えました。

商品に関するお問い合わせ先

カネテツデリカフーズ株式会社 お客様係
TEL 0120-227379 / 午前9時～午後5時（土・日・祝日をのぞく）
ホームページ <http://www.kanetetsu.com/>