

NEWS RELEASE
令和 4 年 3 月 3 日(木)
報道関係者各位



【発信元】株式会社えん工房

【お問い合わせ先】info@shop-enkoubo.com

えん工房特製の魚生ハムでクリームチーズを巻いた

しっとり食感の「チーズくるん」3月3日(木)発売開始！

株式会社えん工房(本社:岩手県盛岡市)は、この度、えん工房特製の魚生ハムでクリームチーズを巻いたしっとり食感が特徴の新品「チーズくるん」を3月3日(木)より発売を開始しました。



【新発売の「チーズくるん」】

【開発背景】

国内チーズの消費量は年々拡大しています(※1)。近年では内食需要の拡大により家庭用のチーズの消費量が伸びていると言われており、様々な種類のチーズが市場を盛り上げています。

在宅時間の増加により、在宅ワークや巣ごもりで過ごす休日の楽しみにおうちでの間食機会が増加した人は、なんと2人に1人(※2)。

同時に、運動機会の減少や心身のストレス増により、これまで以上に健康に気を遣う人が増えました。

そのため、間食で食べるものにも変化が見られ、チョコレートやスナック菓子などを選ぶ人が減少しているのに対し、乳製品は増加しています(※2)。

その中でも、近年チーズの健康価値が注目されていることもあり、チーズを活用した食品が間食の選択肢に入ることが増えたと考えられます。

このように注目されているチーズと、燻製料理を得意とする私達が5年以上の開発期間をかけ、令和元年度岩手県水産加工品コンクールで岩手県知事賞を受賞した至極の逸品「三陸・魚の生ハム」との相性は抜群で、酒類提供禁止の影響を受けない在宅での需要を見込んで開発しました。

(※1)農林水産省「令和2年度チーズの需給表」平成25年～令和2年のチーズ総消費量より

(※2)株式会社クロス・マーケティング「在宅期間中の間食に関する調査」2020年5月

【商品概要】

■商品名:チーズくるん

■内容量:6個入り

- 1.和味燻製 スモークサーモン
- 2.熟成魚生ハム サーモン
- 3.熟成魚生ハム 鯖
- 4.熟成魚生ハム 真鯛(トマトソース)
- 5.熟成魚生ハム 真鯛(バジルソース)
- 6.熟成魚生ハム そい

■発売日:2022年3月3日(木)

■発売場所:

・ゑん工房公式オンラインショップ

<https://shop-enkoubou.com/>

■参考価格:756円(税込)

■商品特徴:

1. 三陸岩手の海の幸を中心に使った、専門店ならではの魚生ハムを使用

燻製料理を得意とする「ゑん工房」が5年以上の開発期間をかけ、令和元年度岩手県水産加工品コンクールで岩手県知事賞を受賞した至極の逸品「三陸・魚の生ハム」を使用。

2. 柔らかでしっとりとしたクリームチーズ

原材料にこだわったクリームチーズを使用し、しっとり柔らかな食感に仕上げました。

お子様からお年寄りの方まで幅広い層にお召し上がりいただけます。

3. 便利で食べやすい形態

一口サイズのチーズ魚生ハム包みです。直接手で触れずに衛生的にお召し上がりいただけます。

【本件ならびに取材等のお問い合わせ先】

店舗名:岩手の居酒屋ゑん

担当者:藤原一友

所在地:〒020-0034 岩手県盛岡市盛岡駅前通9-2 ステーションサイドビル 地下1階

電話:019-653-5399

ウェブサイト:<https://shop-enkoubou.com/>

メールアドレス:info@shop-enkoubou.com

以上