

2種類のチーズパウダーを30%増量！※従来品比

楽しく簡単に作れる「まぜのびチーズソースの素」がリニューアル

賞味期間を延長し利便性もアップ

ハウス食品は、2023年2月に発売した「まぜのびチーズソースの素」をリニューアルし、2月12日からスーパーなどで順次発売します。「まぜのびチーズソースの素」は、“お湯を注いで混ぜるだけでとろ～り伸びて、冷めてもトロ口感をキープできるチーズソースが作れる”という特徴により、色々な料理で手軽に楽しめるとお客様から好評を得ています。この度チーズの風味をさらにアップして、より満足感のある味わいに仕上げました。また、パッケージの箱サイズを従来品よりもコンパクトにし、賞味期間も延長。ご家庭での保管の利便性もアップしました。内容量は69g、オープン価格（税別参考小売価格258円）。



### ■リニューアルのポイント

#### (1) 味覚

2種類のチーズパウダーを従来品から30%増量し、チーズの風味をさらに向上させました！  
(全体の内容量は67g→69gに増量)

#### (2) パッケージ

- 「持ち帰る際や収納時にかさばる」というお客様の声にお応えし、**外箱のサイズをコンパクト**にしました！  
(従来品：縦170mm×横95mm×奥行40mm → 改良後：縦140mm×横80mm×奥行30mm)
- 内袋にも**賞味期限を印字**して利便性を向上！
- 環境に配慮し、内袋に植物由来の原料を一部使用した**バイオマスフィルム**を使用。

#### (3) 賞味期間の延長

本製品は常温で保管できる点をお客様にご評価いただいておりますが、**賞味期間を製造後13ヵ月から19ヵ月に延長し、さらに保管がしやす**くなりました。



バイオマス  
活用部位: 衣類フィルムの一部  
No.110028

## ■ 製品特徴

(1) お湯を注いで混ぜるだけでチーズソースがとろ〜り伸びて、冷めてもトロトロ感をキープ！

1.  ココット皿やマグカップなど高さのある容器に袋の中身をすべて入れたら…

2.  **熱湯(100ml)**を注いで、**すぐに30秒~1分**よくかき混ぜて！

3.  粒が溶けて、とろ〜りとしたソースになったらでき上がり!!

(2) まろやかでコクのあるチーズソースなので、かけたり、つけたり、様々なメニューに使いやすい！



キーマカレー



チーズフォンデュ



パンケーキ



スナック

## ■ ブランドの取り組み・展望

混ぜたら伸びるチーズソースができる楽しさを軸に、製品の魅力を伝達するための各種プロモーションを実施し、食卓を盛り上げてまいります。

### 【実施内容】

#### ・SNSへの出稿

「まぜのびチーズソースの素」の使い方について紹介した動画をYouTubeに出稿予定(3月予定)。



#### ・ブランドサイトへの動画掲載

「まぜのびチーズソースの素」を色々な料理にかけて楽しむ動画をブランドサイトに掲載。

みたらし団子や小倉トーストなど、少し意外性のあるメニューも紹介し、非常に幅広く使えることを訴求します。



## ■ 製品概要

---

- 製品名：「まぜのびチーズソースの素」
- 内容量：69g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 258 円）
- 発売日：2024 年 2 月 12 日より順次切り替え
- 発売地区：全国

・「まぜのびチーズソースの素」ブランドサイト（2月9日更新予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/mazenobi/index.html>