

2019年3月1日

報道関係各位

株式会社カネカ

IR・広報部

カネカ『パン好きのカフェオレ™』の販売を開始

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：角倉 護）のグループ会社であるカネカ食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：古長 玄一郎）は、4月1日より、カフェオレ（商品名：『パン好きのカフェオレ™』）の販売を開始します。昨年、当社は乳製品事業に参入し『パン好きの牛乳®』の販売を開始しました。「コクがあるのに後味すっきり」な味わいが、取引先、お客様から大変ご好評をいただいております、これに続く新商品の販売です。

カフェオレとパンは、一緒に食べる割合が8割を越える定番の組み合わせ\*1ですが、当社調べで、「もっとパンの甘みや香りをしっかり感じて、パンのおいしさを味わえるカフェオレが欲しい」との要望が強いことが分かりました\*2。

『パン好きのカフェオレ™』はパンとの相性にこだわり、北海道産の生乳を贅沢に使用し、コーヒー豆は深みのある味わいが特長のグアテマラ産を使用しています。またベルギー・Pur Natur（ピュアナチュラル）社の独自技術を基にした殺菌方法を採用することにより、生乳本来のコクはそのままに、すっきりした後味を実現しました。パン好きの方のニーズに応えた「食べ合わせ」という新しい観点から生まれた新しいカフェオレです。

北海道の良質な生乳と Pur Natur 社の技術によって、今後も発酵バター、ヨーグルト、フレッシュチーズなど、カネカ独自の乳製品の品揃えを充実させ、市場開発を加速させます。本格的な乳製品工場建設も検討し、4年後には乳製品事業で売上高 200 億円を目指します。

以上

\*1 食MAP® 2018年 カフェオレ同時出現メニュー（パン類出現率）

\*2 当社調べ 2018年11月実施 n=90 対象：20代～40代のパン好き女性

『パン好きのカフェオレ™』について

販売先：東日本、西日本、九州地区のベーカリーで販売

容量：500ml

価格：オープン価格

商品特長：「生乳たっぷり」 北海道産の生乳を94%使用したミルクリッチな配合

「コーヒー豆」 深みのある味わいが特長のグアテマラ産を使用

「独自技術」 Pur Natur 社の殺菌技術によるすっきりとした後味

商品に関するお問い合わせ先 カネカ食品株式会社 0120-97-1207（土日祝日を除く 10:00～17:00）



< Pur Natur Invest BVBA(ピュアナチュール)の概要 >

本社 : ベルギー王国 クルイスハウテム  
事業内容 : 乳製品、ジャム、フルーツプレッドの製造販売  
ヨーロッパ各国に有機乳製品を展開  
代表取締役社長 : Marc Verhamme