



不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年2月19日
株式会社 不二家



こだわり素材の組み合わせ。35周年の進化したおいしさ
カントリーマアムロイヤル(塩バター)
カントリーマアムロイヤル(餡ショコラ)
 2019年3月5日(火)全国発売



株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：櫻井 康文）より、スーパー、コンビニエンスストアなどでお取り扱い予定の、2019年3月発売の菓子新商品をご案内します。

■こだわり素材を組み合わせ、しっとり贅沢に焼き上げました

今年発売 35 周年を迎える不二家のロングセラーブランド「カントリーマアム」より、こだわり素材を組み合わせ、新しいおいしさを引き出した特別なカントリーマアムを発売します。35 周年の進化したおいしさを多くの方にお楽しみいただくために、お求めやすい価格を実現しました。



◆「カントリーマアムロイヤル(塩バター)」

【特長】

- ・薫り高いフランス産発酵バターをたっぷり使用した贅沢な味わい
- ・おいしさを引き立てるフランス産岩塩使用

【ターゲット】

ワンランク上の味わいを求める 30代~50代女性

商 品 名	「カントリーマアムロイヤル(塩バター)」
発 売 日	2019年3月5日(火)全国発売
中 味 仕 様	クッキー
表示内容量	7枚(個包装してあります。)
参考小売価格	税込 216 円
JANコード	4902555176246

ホワイトチョコ
チップ



◆「カントリーマアムロイヤル(餡ショコラ)」

【特長】

- ・北海道十勝産白いんげん豆の白あんと、オランダ産ココアを使用
- ・口の中でホロっとほどける食感が愉しめる

【ターゲット】

ワンランク上の味わいを求める 30代~50代女性

商 品 名	「カントリーマアムロイヤル(餡ショコラ)」
発 売 日	2019年3月5日(火)全国発売
中 味 仕 様	クッキー
表示内容量	7枚(個包装してあります。)
参考小売価格	税込 216 円
JANコード	4902555176253

チョコチップ





◆企画担当者の声

菓子事業本部 生産本部 商品企画部
A.O.

開発背景

カントリーマアム35周年の目玉となる商品として、カントリーマアムならではの製法を活かして、素材や食感にこだわった、「いつもとは一味違う『おいしい』カントリーマアムを作りたい!」との思いで企画・開発しました。

厳選したこだわり素材を使用しつつも、市場トレンドを取り入れた「塩バター」と、カントリーマアムに使用している白あんにこだわった和洋折衷の新しいおいしさの「餡ショコラ」。「塩バター」はカントリーマアム初の発酵バターたっぷり品質。「餡ショコラ」は白あん配合量約4倍(「20枚カントリーマアム(バニラ&ココア)」比)と、カントリーマアム初の試みが盛りだくさんの自信作です。

担当者の意気込み

「餡ショコラ」は新たに設備投資を行い、ほろっとほどける独特の食感を作り上げました。不二家のこだわりをぜひ味わっていただきたいです。

さらにお客様に喜んでいただける商品を開発し、11年連続ビスケット市場 No.1※のカントリーマアムブランドをますます盛り上げていきたいと思えます。カントリーマアムに、今後もぜひご期待ください!

※インテージ SRI ビスケット市場 (SM、CVS、DRUG)

2007年10月～2018年9月累計販売金額(各年) ブランド No.1 11年連続更新

*参考小売価格は小売店の自主的な価格設定を拘束しません。

不二家ウェブサイト <https://www.fujiya-peko.co.jp/>

カントリーマアムブランドサイト <http://countrymaam.jp/>

お客様お問い合わせ先	株式会社不二家	お客様サービス室	電話:0120-047228
報道関係者お問い合わせ先	株式会社不二家	広報 CSR 部広報室	電話:03-5978-8110