



KOIWAIDAIRY PRODUCTS, CO., LTD.
6-1, Kajicho, 2 Chome, Chiyoda-Ku, Tokyo, JAPAN 101-0044
Telephone: (03)5209-7881, FAX: (03)5209-7880

小岩井乳業株式会社

東京都千代田区鍛冶町2-6-1(堀内ビル) 郵便番号101-0044
電話 (03)5209-7881 ファクシミリ (03)5209-7880

【イベントのご案内】

報道関係者各位

2010年6月11日
小岩井乳業株式会社

7月2日「生乳(なまにゅう)の日」記念イベントを開催

第2回「岩手のうまい！！もっとおいしく小岩井で」in いわて銀河プラザ

“『小岩井 生乳100%ヨーグルト』×岩手県産食材”を使った旬のおいしさをご紹介します！！

期間：2010年7月2日(金)～4日(日)

会場：いわて銀河プラザ

小岩井乳業株式会社(本社:東京都千代田区、社長:布施 孝之)は、7月2日の「生乳の日」^{なまにゅう}を記念したイベント第2回「岩手のうまい！！もっとおいしく小岩井で」in いわて銀河プラザを、2010年7月2日(金)から7月4日(日)の期間に、岩手県のアンテナショップ「いわて銀河プラザ」(所在地:東京都中央区銀座)にて開催いたします。

「岩手のうまい！！もっとおいしく小岩井で」in いわて銀河プラザは、当社商品と岩手県産食材の魅力を広く皆様にご紹介することを目的とした地域応援プロジェクト「岩手のうまい！！もっとおいしく小岩井で」の一環として開催し、今年で2回目を迎えます。会場では、初出荷直前の岩手県産キャベツ「いわて春みどり」と、『小岩井 生乳100%ヨーグルト』『小岩井 めるチーズ【クリーミー】』を使ったオリジナルレシピの試食会を行います。また、『小岩井 生乳100%ヨーグルト』と『小岩井 めるチーズ【クリーミー】』の即売会を行い、セットでご購入いただいたお客様に、「いわて春みどり」と当社オリジナルグッズをプレゼントいたします。

今回ご用意いたしますキャベツ「いわて春みどり」は、岩手県から出荷直前の産地直送品で、全国どこよりも早くお召し上がりいただけます。



2009年7月2日の会場風景



第2回「岩手のうまい！！もっとおいしく小岩井で」
展開イメージ

※ 7月2日「生乳の日」は、当社にて、「7(=なま)」「2(=にゅう)」の語呂合わせから設定しました。

<岩手県産キャベツ「いわて春みどり」について>

「いわて春みどり」は、夏期冷涼な岩手県岩手町を中心に栽培される岩手県特産のキャベツです。やわらかく、サクサクとした食感が特徴で、サラダなど生で食べる料理には最適です。「いわて春みどり」の生産部会では、おいしいキャベツを作るために、良質なたい肥づくりからこだわった栽培を行っています。

このような取り組みが評価され、平成21年度にはJA新いわて東部地域春みどり専門部会が第39回日本農業賞において「優秀賞」を受賞しました。



第2回「岩手のうまい！！もっとおいしく小岩井で」in いわて銀河プラザ

開催概要

【開催日時】 2010年7月2日(金)～7月4日(日) 10:30～19:00 (最終日は17:00まで)

【開催場所】 「いわて銀河プラザ」

住所: 東京都中央区銀座5丁目15-1 南海東京ビル1F

TEL: 03-3524-8282(代表)

営業時間: 10:30～19:00

【開催内容】

- 『小岩井 生乳100%ヨーグルト』と『小岩井 ぬるチーズ【クリーミー】』の即売会
※上記2商品セットをご購入いただいたお客様に、岩手県産キャベツ「いわて春みどり」及び当社オリジナルグッズをプレゼント
(1日先着60名様分、3日間合計180名様分をご用意)
- 「簡単！！いわて春みどり WITH ヨーグルトみそディップ」の試食会
※『小岩井 生乳100%ヨーグルト』『小岩井 ぬるチーズ【クリーミー】』及び岩手県産キャベツ「いわて春みどり」を使ったオリジナルレシピ
(1日1,000食、3日間合計3,000食をご用意)
- 7月2日(金)14:00～15:00に、当社及び岩手県の関係者による試食イベントを実施いたします。

【即売会販売商品】

「小岩井 生乳100%ヨーグルト」

生乳だけをじっくりと発酵させた、酸味の少ないなめらかなヨーグルト。発売27年目を迎えた当社のロングセラー商品です。



商品名	小岩井 生乳100%ヨーグルト
種類別	発酵乳
容量	400g
希望小売価格	270円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	22日間
販売地域	全国(沖縄除く)
発売日	1984年4月18日(水)

「小岩井 ぬるチーズ【クリーミー】」

クリームチーズと芳醇な香りの醗酵バターを使用した、クセのないクリーミーでなめらかな味わいのチーズです。



商品名	小岩井 ぬるチーズ 【クリーミー】
種類別	プロセスチーズ
容量	100g
希望小売価格	350円(税抜き)
保存方法	要冷蔵10℃以下
賞味期限	240日間
販売地域	全国
発売日	2006年10月2日(月)

— 小岩井乳業株式会社へのお問い合わせ先 —

小岩井乳業株式会社 広報部 広報担当 : 大谷

東京都千代田区鍛冶町2-6-1 堀内ビル5F

TEL: 03-5209-7884 FAX: 03-5209-7880

E-mail: m.ootani@koiwai-dairy.co.jp <http://www.koiwaimilk.com>

— リリースに関するお問い合わせ先 —

小岩井乳業広報事務局(共同PR内)

担当 : 塚原・井上・長瀬

TEL: 03-3571-5175