

PREMIUM

報道関係各位

2021年8月16日
モンデリーズ・ジャパン株式会社

ロングセラークラッカー「プレミアム」に待望の新フレーバーが登場！
トマトとバジルの風味豊かな味わい！
「プレミアム トマト&バジル クラッカー」
2021年9月27日(月)より発売
朝食やおつまみとして楽しめるクラッカーアレンジレシピも同日公開！

モンデリーズ・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区/代表取締役社長:福本千秋)は、クラッカーブランド「プレミアム」から、新フレーバー「トマト&バジル」を、9月27日(月)より発売します。また、朝食やおつまみとして楽しめるクラッカーの簡単アレンジレシピを同日よりブランドサイトにて紹介します。



アメリカ生まれのロングセラークラッカー「プレミアム」に待望の新フレーバーが登場！
トマトとバジルの風味豊かな味わいで、そのまま楽しめるだけでなく、
いろいろな食材と組み合わせればワインのお供としてもぴったり！

アメリカ生まれのロングセラークラッカーブランド「プレミアム」。ソーダクラッカーの代表格として、世界中の食卓やレストランで愛されており、日本でも1991年に発売されて以来多くの方に親しまれてきました。プレーンで上質な風味とほどよい塩気で、朝食、おやつ、お酒のおつまみなど幅広いシーンで活躍するクラッカーです。この度、定番のオリジナルに加え、待望の新フレーバー「トマト&バジル」が登場します。トマトとバジルの風味豊かな味わいで、そのまま楽しんでいただけるだけでなく、チーズやオリーブなどの食材と組み合わせればワインのお供としてもぴったりです。

「プレミアム」は、中央に切れ込み線が入った長方形サイズ。半分に割ってシングルサイズのクラッカーに具材をのせたりディップしたりなど手軽に楽しめるだけでなく、ダブルサイズのクラッカーにアレンジしたおつまみをのせればちょっと贅沢な一品に。バリエーション豊かなアレンジレシピをお楽しみいただけます。

プレミアムブランドサイト「プレミアム食堂」: <https://www.premiumcrackers.jp/>

朝食やおやつ、おつまみに。様々なシーンで楽しめる簡単アレンジレシピを
プレミアムブランドサイト「プレミアム食堂」にて9月27日(月)より公開!

ブランドサイト「プレミアム食堂」では、「プレミアム トマト&バジル クラッカー」の発売にあわせ、2021年9月27日(月)よりアレンジレシピを公開します。クラッカーのトマトとバジルの風味を活かしながら手軽な食材を組み合わせることで、簡単で見た目も華やかなレシピを開発しました。おうち飲みのおつまみやおもてなしの一品としてはもちろんのこと、日頃の朝食やおやつとしても楽しんでいただけます。



材料(4~5人分)

- プレミアムトマト&バジルクラッカー …… 1パック
- 絹ごし豆腐 …… 150g
- 市販のバジルソース …… 大さじ2
- 粉チーズ …… 大さじ1
- オリーブオイル …… 適量
- ブラックペッパー …… 適量

作り方

- ①軽く水切りした絹ごし豆腐をフォークなどで、粗いペースト状になるまで混ぜ合わせます。
- ②バジルソース、粉チーズを加えて軽く混ぜ合わせて、オリーブオイルとブラックペッパーをかけます。



材料(4~5人分)

- プレミアムトマト&バジルクラッカー …… 1パック
- 角切りベーコン …… 60g
- ミートソース …… 200g
- キドニービーンズ水煮 …… 50g
- たかのつめ …… 1本
- チリパウダー …… 適量
- 粉チーズ …… 適量

作り方

- ①耐熱ボウルに、ミートソース、ベーコン、キドニービーンズ、たかのつめ、チリパウダーをいれ、ラップをして、電子レンジで600Wで1分加熱します。
- ②仕上げに粉チーズをかけます。



材料(4~5人分)

- プレミアムトマト&バジルクラッカー …… 1パック
- フレッシュモzzarellaチーズ …… 1/2個
- プチトマト …… 10個
- バジル …… 適量
- オリーブオイル …… 適量
- ブラックペッパー …… 適量

作り方

- ①クラッカーに、薄切りにしたモzzarellaチーズと輪切りにしたプチトマトを重ねるように並べます。
- ②バジルの葉をのせ、オリーブオイルとブラックペッパーをかけます。



材料(4~5人分)

- プレミアムトマト&バジルクラッカー …… 1パック
- パプリカスライス …… 1/2個
- オリーブスライス …… 20g
- アンチョビみじん切り …… 10g
- オリーブオイル …… 大さじ1
- ブラックペッパー …… 適量
- レモンスライス(ちょう切り) …… お好みで
- 酢 …… 大さじ1

作り方

- ①パプリカ、オリーブ、アンチョビ、オリーブオイル、ブラックペッパー、酢をよく和えます。
- ②①をクラッカーにのせ、お好みでレモンスライスを添えます。



《製品に関する一般消費者からのお問い合わせ先》
モンデリーズ・ジャパン株式会社 お客様相談室 TEL:0120-199561(通話料無料)

《報道関係各位からのお問い合わせ先》
モンデリーズ・ジャパン広報事務局 : MSL 高橋、若菜
TEL:03-5719-8933 / FAX:03-5719-8919 / メール:mdlz-pr@msljapan.com

<参考資料>

マインドフル・スナッキングについて

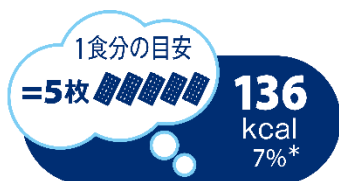
「マインドフル・スナッキング」は、モンデリーズ・インターナショナルが推奨する、健康的に楽しくお菓子を味わうための、お菓子との上手な付き合い方です。具体的には、「何を食いたいか」「なぜ食べるのか」「食べることでどう感じるのか」を意識しながら食べ物を味わう行為を意味しています。食べることに目的を持ち、目的に合った食べ物を選び、そして五感を使って味わうことで、食べ過ぎを防ぎ、より満足感・幸福感を得ることができると言われています*。

モンデリーズ・インターナショナルでは、この「マインドフル・スナッキング」を実践し、健康や栄養に配慮しながらお菓子を楽しんでいただくために、2016 年より全世界における全製品のパッケージ前面にカロリー表示をしており、日本でも、ガム・キャンディ・ビスケットの全製品において、パッケージ前面にカロリーを表示しています。2021 年 4 月にはこの取り組みをさらに発展させ、「オレオ」製品において変更を実施しました。そして、この度、新製品の「プレミアム トマト&バジル クラッカー」でも、この表記を導入します。

- パッケージ前面のカロリー表示にイラストを追加。
- 1 回あたりの目安量（「プレミアム トマト&バジル クラッカー」は5枚）でカロリーを表示。

今後、他の製品においても、同様の表示を展開していく予定です。

<プレミアム トマト&バジル クラッカー>



*栄養素等表示基準値に対して7%

*出典

Hendrickson et al., 2016; Camillieri et al., 2015; Gravel et al., 2014

Gravel et al., 2014; Hong et al., 2014; Arch et al., 2016; Cornil & Chandon, 2015

Gravel et al., 2014; Hong et al., 2014; Arch et al., 2016; Cornil & Chandon, 2015; Oldham-Cooper et al., 2011; Higgs, 2015; Mittal et al., 2011; Higgs et al., 2011, Robinson et al., 2014