

2025 年 7 月 31 日

チーズをたっぷり生地に練り込み、じっくりカリカリに焼き上げた、
本格的な濃厚チーズおつまみが、より一層「ワインに合う」味わいに進化
「チーザ<チェダーチーズ>」「チーザ<カマンベール>」
8 月 5 日（火）よりリニューアル発売
＜カマンベール＞はカマンベールチーズの配合量を 23%増量！

江崎グリコ株式会社は、チーズをたっぷり生地に練り込み、じっくりカリカリに焼き上げた本格的な濃厚チーズおつまみ「チーザ<チェダーチーズ>」「チーザ<カマンベール>」を、2025 年 8 月 5 日（火）に全国にてリニューアル発売します。塩分や調味料（アミノ酸等）の量を調整し、チーズ本来のおいしさを追求したほか、「チーザ<カマンベール>」はカマンベールチーズの配合量を 5%から 28%へ増量し、カマンベールらしいクリーミーな味わいを強化しました。

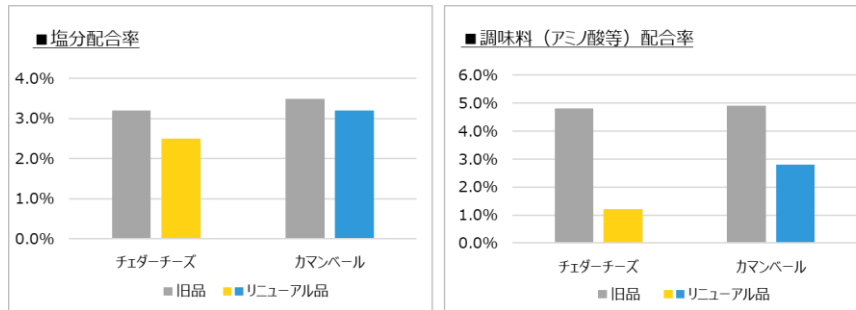
2008 年にデビューした「チーザ」は、チーズをたっぷり生地に練り込み、薄い生地を強火でじっくりカリカリに焼き上げることで、チーズの旨みを引き出したおつまみです。チーズを 50%以上使用し、チーズの風味を最大限に引き出す当社独自の「ハイチーズ製法」により、チーズの濃厚・上質な旨みが楽しめるおいしさが特長です。これまで「まるでチーズをカリカリに焼いたような濃厚おつまみ」として多くの方に愛されてきました。今回の新しい「チーザ」は、塩分や調味料（アミノ酸等）の量を調整し、チーズ本来のおいしさを追求することで、さらにお酒に合うおつまみに仕上げました。いつもよりちょっと特別な“宅飲み”を過ごしたいときに、ゆったりとプレミアムな気分を楽しめます。



■リニューアルのポイント

①塩分と調味料（アミノ酸等）の量を調整し、チーズと相性の良い食品素材を厳選して配合

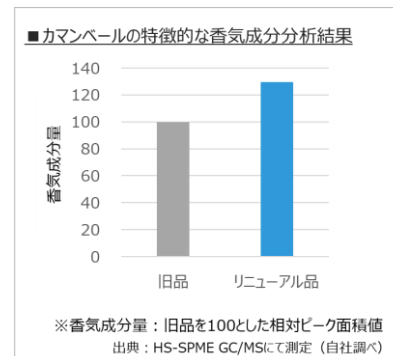
塩分と調味料（アミノ酸等）の量を調整し、チーズと相性の良い食品素材を活用することで、チーズ本来のおいさが引き立つ味わいに仕上げました。出汁や野菜原料等、30 種以上の食品原料とチーズとの組み合わせを検証し、チーズと相性の良い乳由来の原料、また発酵の力を生かした原料を用いてチーズの旨みを引き出しました。



②「チーザ<カマンベール>」は、カマンベールチーズを 23%増量し、素材由来のおいさを強化

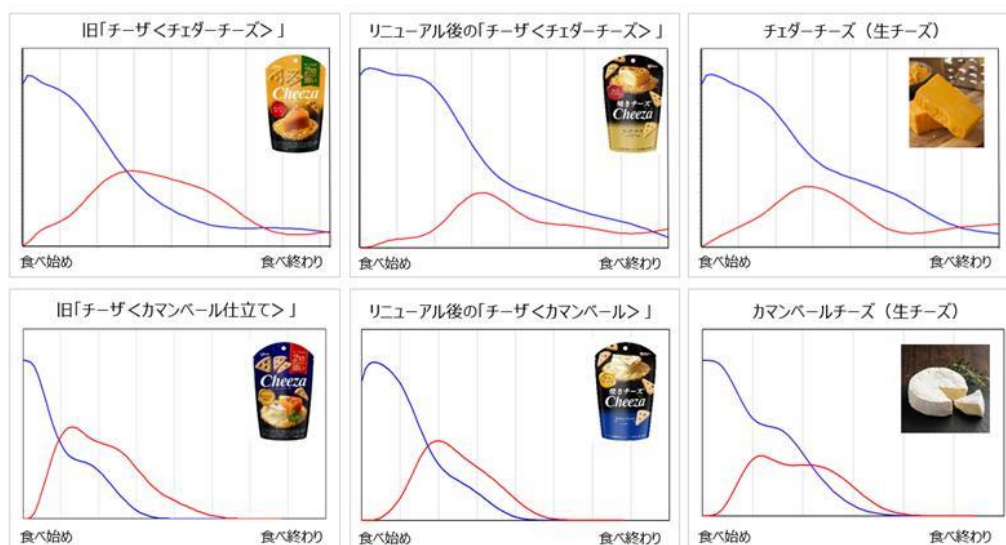
「チーザ<カマンベール>」は、これまで味の厚みを強化する目的で配合していたチェダーチーズの割合を減らし、カマンベールチーズの配合量を 5%から 28%へ増量することで、カマンベールらしいクリーミーな味わいを強化しました。また、これにより、カマンベールの特徴的な香気をより強く感じられるようになりました。さらに、カマンベールチーズのうち、ミルクのコクが感じられるリッチな味わいがあるフランス産ナチュラルカマンベールチーズを 17%とたっぷり生地に練りこみました。

カマンベールの風味を前面に出しながら、チェダーチーズも配合することで、お酒に合うおつまみに必要な奥行のある味わいに仕立てました。



③より一層、ワインの風味や余韻を楽しめるおいさを追求

リニューアル品は、ワインと「チーザ」を同時に喫食した際に、ワインの風味や余韻を楽しむことができる配合設計にしました。下のグラフは、ワインと「チーザ」（またはチーズ）を同時に喫食した際に「ワイン」あるいは「ワイン以外の風味」のどちらを強く感じるかのイメージを経時的に可視化したものです。ワインと相性が良い生チーズと、リニューアル後の「チーザ」のグラフ波形（風味の感じ方）が似ていることが、リニューアル品とワインとの相性が良いと評価された理由の一つと推察します。



図：「旧品チーザ」「リニューアル品チーザ」「生チーズ」それぞれとワインを同時に食べた際の風味強度の変化

※縦軸は風味イメージを表しています

■開発者のコメント

栄養菓子・補食事業部 商品開発部 ビスケット商品開発グループ 美登路 優

「よりお酒に合うおいしさ」を追求したい、という思いから、チーズの持つ本来のおいしさを最大限に引き出せるように設計しました。特に＜カマンベール＞では、カマンベールチーズの持つ奥深い風味やコクを最大限に生かすために、3年にわたり配合やチーズの種類を何度も検討し、試作を重ねてきました。カマンベールらしい芳醇な香りと濃厚な味わい、そしておつまみにぴったりな食感をぜひ体感してください。1日の終わりに、晩酌のお供として、この新しい「チーザ」を手にとっていただけたら幸いです。

栄養菓子・補食事業部 マーケティング部 ビスケットマーケティンググループ 小武 真優

リニューアルした「チーザ」は、いつもよりちょっと特別な“宅飲み”を過ごしたいときのお供になるよう、おつまみ自体のおいしさ強化や、お酒の余韻を楽しめるような設計に仕上げました。健康への配慮から飲酒に対する懸念が高まりつつある中で、楽しく飲酒時間を過ごしてもらうためにどのような価値を提供すべきか検討を重ねた商品です。ぜひ、1日の頑張ったご褒美時間として、「チーザ」と好きなお酒を片手に“宅飲み”を楽しんでいただけたらうれしいです。

■ 商品概要

商品名	チーザ＜チェダーチーズ＞	チーザ＜カマンベール＞
パッケージ		
内容量	32g	
価格	オープン価格	
商品特長	たっぷりチーズを生地に練り込み、薄い生地を強火でじっくりカリカリに焼き上げることで、チーズの濃厚な旨みを引き出したおつまみです。 ・チェダーチーズ：チーズ51%使用（生換算）うち、チェダーチーズ45%以上使用（生換算） ・カマンベール：チーズ50%使用（生換算）うち、カマンベールチーズ28%以上使用（生換算）	
発売日	2025年8月5日（火）	