



<報道用資料>

2022 年 7 月
株式会社紀文食品

発売から 25 年のロングセラー ただのチーズちくわじゃない「チーちく®」

ひと口サイズでおつまみにもおやつにもピッタリな、紀文を代表する練り製品「チーちく®」！
1996 年に発売を開始し、今年で 25 周年を迎えました。

このレポートでは、「チーちく®」のオリジナリティあふれる商品特長やヒストリー、開発エピソードなどを通じて、これまでを振り返ります。

“チーちく®”を知っている方も、知らない方も、その魅力にハマること間違いなし！

<“チーちく®”ってどんなもの？>

■ 6 つの特長

- ① すり身とチーズの三層構造
- ② ちくわと相性の良い専用チーズ使用
- ③ 黄金色の焼き目のしなやかな身のちくわ
- ④ クリーミーなチーズとソフトなちくわの食感のハーモニー
- ⑤ 紀文だけのネーミング
- ⑥ ちくわの形やチーズの状態を保持できる専用トレー



■ バリエーション商品も

定番のプレーンタイプの他にも、これまでに様々なバリエーション商品を展開。
2019 年春から発売されている「わさびチーちく®」は“お酒がすすむ”をテーマに開発されました。



■ 開発担当者のコメント ■

チーちく®は、“今までにない商品”を目指し、紀文がもつ技術を結集して開発した商品です。多くの方に支持され、おかげさまで今年で発売 25 周年を迎えることができました。これからもその時代のお客さまに愛されるチーちく®を目指して、開発を続けていきます。

この資料に関する問い合わせ先
株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706
〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
紀文 Web サイト www.kibun.co.jp
※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

知ってトクする！？ チーちく®の豆知識

ひと口サイズのかawaiiらしいチーちく®ですが、今の姿になるまでには、多くの試行錯誤がありました。また、その売り出し方も通常とは異なっていました。そんなチーちく®のヒストリーやエピソードをご紹介します。

1993 年
プロジェクト始動

☑ “チーズ入りなのにチーズが見えない” 画期的な練り製品として誕生

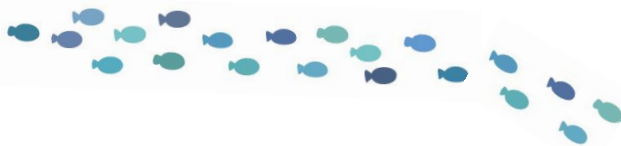
「すり身とチーズは相性がいい」と考え、プロジェクトがスタートしたのは 1993 年のこと。まずは試しに笹かまを焼く時の串を抜いた際にできる穴にチーズを詰めてみましたが、流れ出してしまうまいかず……。また、笹かまは身が厚いためチーズとの一体感が出づらいことがわかりました。そこで笹かまからちくわに方向を転換。さらに、よりチーズの良さを引き出すためにすり身にチーズを“詰める”のではなく、すり身とすり身の間にチーズを“巻き込む”形で開発が進められました。

おいしさを追求した独特の三層構造のためチーズが外から見えず、発売当初は「チーズが入っていない！」というお客さまからの問い合わせが多く寄せられたそうです。



☑ すり身に合うオリジナルチーズを開発

初期の試作品では、時間が経つとチーズがちくわの水分を吸い液状になってしまうという問題が発生。そこで乳業メーカーと新たなチーズを共同開発。カマンベールパウダーを配合した、おいしさとクリーミーな状態が保持できて白身魚のすり身に合う、とろ〜りとした口どけのチーちく®だけのオリジナルチーズが誕生しました。



☑ 「新しい味わい」を、「紀文ならではの技術」で

最も苦労したのが量産する製法です。すり身とチーズの状態によって都度変化する成形の課題を解決するのは容易ではありませんでした。しかし、商品開発部門だけではなく生産現場のスタッフも巻き込み、様々な角度から改良を進めることで、他社が真似できない独自の加工技術が誕生。その結果、多くの製造特許を得て安定した生産を維持する目途がつけました。

ようやく商品が完成したこの時、プロジェクトの開始から実に 2 年半の月日が経過していました。チーちく®は『常に「新しい味わい」を、「紀文ならではの技術」で商品にし、お客さまに届けたい』という開発チームの強い思いが形になった商品なのです。

1996年2月
販売開始

✓ 1996年2月、いよいよ販売開始。 仙台からスタートし、徐々に全国へ

1996年2月、いよいよチーちく[®]が発売。「成功事例を積み重ねて大切に育てていきたい」という思いから、当時の消費者調査で新しい商品に対して先入観なく受け入れる先取性がみられた仙台地区から販売を開始しました。そして5月には関西・中国・四国地方に、7月には北海道に販売エリアを拡大していきます。

他に類似品のない画期的な商品のため、まずは徹底的な試食作戦を敢行。有人試食はもちろんのこと、無人での試食販売も多数実施したところ、置いたそばから試食品がなくなるぐらいの大盛況！また、ビールメーカー主催の工場フェスティバルに出店したり、チーズ売り場で販売したりと、とにかくお客さまの目に触れる機会を積極的に増やしていきました。

その結果、商品のおいしさや良さを理解していただき、「2本入り250円」という当時ではかなり高い価格設定でしたが、お客さまに納得して購入いただくことができました。

そして満を持して1997年春、全国での販売に拡大したのです。



発売当時のチーちく[®]



1998年
ミニタイプ発売

✓ 1998年、現在のミニタイプへ

発売後も、商品のサイズやパッケージなどについて、プロジェクトチームが中心となり改良が続けられていきます。そして1998年春に、食べやすさを考慮した現在のようなミニタイプとなって発売されました。

ただ小さくしただけではなく、ミニサイズでもシャキっとした食感が楽しめるようなすり身とチーズの比率にすることや、ちくわの端までチーズを入れることにこだわっています。



ミニタイプになったチーちく[®]

☑ 味のバリエーションも多彩にラインアップ

プレーンタイプだけでなく、これまでにさまざまな味の商品を展開してきました。

下記にご紹介するのは、過去に発売してきたものの一部です。辛子明太子のような和の食材から、バジルやトマトのような洋の食材まで、そのバリエーションは多種多様。中にはご存知のものもあるのではないのでしょうか？

＜これまでの発売商品一例＞



ちくわとチーズの組み合わせはよくありますが、
チーズちく®は「もっとおいしく、びっくりするような商品を開発するぞ！」という、
紀文のこだわりと努力の積み重ねが形になったもの。

これからもみなさんにおいしいチーズちく®をお届けします。

＼ チーズちく®についてもっと知りたい人はブランドサイトをチェック／
◎ブランドサイト「紀文のチーズちく®」 www.kibun.co.jp/brand/cheechiku/



食べ方の紹介は次のページへ！

～どんなお酒にも合うチーちく®～

チーちく®のいいところ、それはどんなお酒にも合うところ！

チーズのクリーミーでまったりとした味はビールにぴったり！すり身のマイルドな味わいと焼いた皮の香ばしさはワインにぴったり！もちろん日本酒やハイボールとの相性も抜群です。



そのまま食べてもおいしいチーちく®ですが、ちょっとしたアレンジで、簡単オードブルやメインディッシュにもなります。ぜひお試しください！



チーちく®のピンチョス

半分に切ったチーちく®、りんごの薄切り。
カットパインの順に串にさすだけで、食べやすく
オシャレなピンチョスの完成

詳しいレシピはこちら



チーちく®とじゃがいものオープン焼

マッシュしたじゃがいもに、塩、こしょう、
バター、牛乳を加えて混ぜたものを耐熱皿にひき、
3等分の輪切りにしたチーちく®とコーン、
マヨネーズをのせ、オーブンで焼き目がつく
程度に焼きあげれば出来上がり

詳しいレシピはこちら

