

2025年9月17日

株式会社東武ストア

そのままでも料理に混ぜても！便利なひと口サイズ 東武ストア オリジナルダイスチーズ 3種を新発売 9/19(金)は、お近くの店舗へ！

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村吉延)は、当社オリジナル商品として、「料理にも使えるダイスチーズ ゴーダ」、「料理にも使えるダイスチーズ レッドチェダー」、「料理にも使えるダイスチーズ パルメザン」を9月19日(金)より発売します。



■ 商品概要

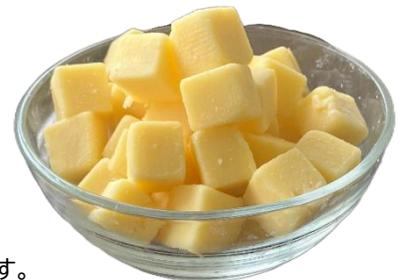
商品名：料理にも使えるダイスチーズ ゴーダ 150g
 料理にも使えるダイスチーズ レッドチェダー 150g
 料理にも使えるダイスチーズ パルメザン 120g

発売日：2025年9月19日(金)

販売店舗：全店 ※

価格：各498円(参考税込537円)

※みずほ台東店で取扱はありません。店舗により取扱商品が異なる場合がございます。



■ こだわりのポイント

◇ 小さなダイス型で使いやすい

包丁を使わずに、袋から出してすぐ使える手軽さが特長です。

生のままワインのおともに、料理の食材としてグラタンやピザなどの定番メニューにはもちろん、サラダのトッピングやご飯に混ぜるなど、幅広くご利用いただけます。

◇ 3つの味で広がる楽しみ方

コクとまろやかさの「ゴーダ」、濃厚で風味豊かな「レッドチェダー」、香ばしい旨みが際立つ「パルメザン」。気分や料理に合わせて選べます。

当社は今後も、新商品の開発・提供を通して、お客様のより良い暮らしに貢献できるよう、商品力の向上に努めます。

以上

【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 総務部 広報担当：梅沢・三瓶

TEL 03-5922-5111 (代表)

(参考)

料理にも使えるダイスチーズ 3 種の特長とご家庭でのおすすめの使い方

■料理にも使えるダイスチーズ ゴーダ

◇商品特長

- ・ほんのり甘い風味:ほのかな甘みとナッツのような香ばしさがあり、クセが少なく幅広い世代に好まれる味わいです。
- ・溶けやすさ:加熱すると糸を引くようにとろけ、料理を一層おいしく仕上げます。

◇おすすめの料理

- ・オムレツに混ぜれば卵にまろやかなコクが広がり、一段と贅沢な味わいに。
- ・グラタンやドリアでとろける食感を楽しみ、家族みんなで味わえる定番メニューに。
- ・そのまま食べてもほんのり甘く、おやつやお弁当の一品にもぴったり。



■料理にも使えるダイスチーズ レッドチェダー

◇商品特長

- ・色と食感:明るいオレンジ色で彩りが良く、適度な弾力と口溶けの良さが特徴です。
- ・汎用性:加熱すればまろやかに、そのままでもしっかりとした味わいを楽しめます。

◇おすすめの料理

- ・ピザやトーストにのせて焼けば濃厚な旨みと鮮やかな色合いで、食卓が華やかに。
- ・ホットサンドに入れば、濃厚なチーズがとろけて食べ応えのある一品に。
- ・ハンバーグに入れば、チーズインハンバーグとしてジューシーな肉汁と濃厚な旨みを楽しめる。

◇ピザに乗せて、濃厚チーズ体験◇



■料理にも使えるダイスチーズ パルメザン

◇商品特長

- ・濃厚な旨味:長期熟成によって凝縮されたコクと旨味。少量でも料理全体を深い味わいに。
- ・噛むほどに広がる味わい:しっかりとした歯ごたえがあり、特有の芳醇な香りと塩気が楽しめます。

◇おすすめの料理

- ・サラダにトッピングすると、シャキシャキ野菜に香ばしい風味が加わり満足感のある一品に。
- ・おにぎりに混ぜ込めば、ご飯の甘みと香り高いチーズが合わさり新しい味わいに。
- ・パスタやリゾットに添えれば、芳醇な香りと旨みでお店のような仕上がりに。

◇サラダに散らして、香ばしさプラス◇

