

# 【名古屋初出店】 エシカルスイーツブランド 「朝霧高原菓子舗」が松坂屋名古屋店に出店！ 2週間に1万個販売した『生とろりチーズケーキ生富士山』 限定のいちごフレーバーが名古屋に登場

松坂屋名古屋店 本館地下1階

●出店期間：2025年1月8日（水）～2025年1月21日（火）

株式会社たこ満（本社：静岡県菊川市、代表取締役：前堀誠）が運営する、静岡県のエシカルスイーツブランド「朝霧高原菓子舗」は、名古屋初出店となる店舗を2025年1月8日（水）～2025年1月21日（火）まで松坂屋名古屋店にオープンいたします。



【朝霧高原菓子舗】公式 HP: <https://asagiri-kashiho.jp/>

## ■2週間に1万個販売した『生とろりチーズケーキ生富士山』が名古屋初登場

東京で2週間に1万個以上販売し、多くのお客様にご支持いただいている『生とろりチーズケーキ生富士山』が名古屋初登場。本ブランドのシグネチャー商品で、すっきりとした味わいが特徴のあさぎり牛乳の美味しさを贅沢に味わえるチーズケーキです。

※詳しくは後述の『生とろりチーズケーキ生富士山』シリーズについてをご覧ください

また名古屋初出店を記念して、旬の苺をふんだんに使った『生とろりチーズケーキ生富士山 いちご』を限定販売いたします。

『生とろりチーズケーキ生富士山』をはじめ、手土産にぴったりのサブレスサンドやクッキーなど、朝霧高原の恵が詰まった商品を展開いたします。

朝霧高原の恵みの牛乳や乳製品と、旬を織り交ぜたスイーツをお楽しみください。

### 出店情報

出店場所：松坂屋名古屋店 本館地下1階（〒460-8430 名古屋市中区栄三丁目16番1号） \*名古屋初出店

出店期間：2025年1月8日（水）～2025年1月21日（火）

営業時間：10:00～20:00

## 『生とろりチーズケーキ生富士山』シリーズについて

朝霧高原菓子舗のシグネチャーである『生とろりチーズケーキ生富士山』は、「富士山麓 朝霧高原のミルクをほおばるケーキ」をコンセプトに誕生しました。富士山を象ったたっぷりの生クリームと、ミルクソース溢れるチーズケーキで、朝霧高原のミルクの美味しさを存分にお楽しみいただけます。



### 生とろりチーズケーキ生富士山

■価格：おひとつ 400 円（税込）

■消費期限：1 日 【要冷蔵】

特製ミルクソース入りのふわしゅわ食感のチーズケーキを焼き上げ、口どけなめらかな特製生クリームをこんもりと絞りました。

朝霧高原特有のすっきりとした口どけの良い生クリームとミルクソース入りチーズケーキを共にほおばれば、ミルクのおいしさが口いっぱいに広がります。

「あさぎり牛乳の恵みをほおばる」生チーズケーキです。



\* 限定商品

### 生とろりチーズケーキ生富士山 いちご

■価格：おひとつ 450 円（税込）

■消費期限：1 日 【要冷蔵】

とろりとミルクソース溢れるふわしゅわ食感のチーズケーキに、静岡県産紅ほっぺの果肉入りフレッシュジャムを乗せ、県内産苺パウダー入りの朝霧高原の生クリームを絞りました。

苺に見立てて華やかに飾った、期間限定の生チーズケーキをお楽しみくださいませ。

## 展開商品 ※生とろりチーズケーキ生富士山を除く



### あさぎり牛乳サブレスンド あんバター

■価格：5 個入 1,500 円（税込） ■賞味期限：7 日

今までにないクッキーサンドを目指してできたサブレスンド。口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、あさぎりバターならではのすっきりとした他にないホイップバターと、艶やかに粒感のある餡子を合わせ、食感の豊かさと上品さを合わせもつサブレスンドが誕生しました。



### あさぎり牛乳サブレスンド はちみつバター

■価格：5 個入 1,650 円（税込） ■賞味期限：7 日

さっくり、ほろりとした特製サブレに、あさぎり牛乳パウダーとあさぎりバターを加えた口どけなめらかなホイップバターをサンド。さらにクセが少なく、コク深い甘みと香りの長坂養蜂場様謹製の蜂蜜を加えました。

さわやかな味わいの「あさぎり牛乳サブレスンド はちみつバター」を是非ご賞味下さい。



### あさぎり牛乳とろりミルククッキー

■価格：4個入 680円 / 8個入 1,300円 (税込) ■賞味期限：140日

ミルク感にとことんこだわったとろりミルククッキー。クッキーにもチョコレートクリームにもあさぎり牛乳の特徴あるミルクを感じられるよう表現し、懐かしくも新しい商品が誕生しました。こだわりのミルクチョコレートがとろりと出てくるミルクづくしの一品です。



### あさぎり牛乳ダブルチーズフィナンシェ

■価格：6個入 1,320円 (税込) ■賞味期限：40日

あさぎり特製フレッシュチーズと、それらを作る過程で廃棄されていたホエイと生クリームを丁寧に煮詰めてできたブラウンチーズ。この2種類の異なるチーズの風味を存分に味わえる2色のフィナンシェ。新鮮なフレッシュチーズのおいしさと、ブラウンチーズの濃厚で芳醇な風味が重なり合う今までにないチーズフィナンシェが誕生しました。

## OUR PROJECT

社会課題である“牛乳離れ”に向き合い、生産者・お客様・地域それぞれに持続可能な”Good cycle”を生み出すエシカルなブランドを展開しています。

### ■【朝霧高原菓子舗】について



お菓子屋さんが乳業メーカーとタッグを組んだ一次産業直結スイーツブランド。

富士山の麓、朝霧高原でとれた生乳をたっぷり使用、生乳を加工する上で出る副産物も使い、その美味しさを余すことなく活かしたお菓子を作り続けます。富士山や朝霧高原の自然をモチーフに、原材料・製法にこだわり一手間かけたお菓子を提供します。

### 〈会社概要〉

- ・名称：株式会社たこ満 <https://www.takoman.co.jp>
- ・ブランドサイト：<https://asagiri-kashiho.jp>
- ・創業：昭和52年4月 ・代表者：代表取締役 前堀誠
- ・所在地：静岡県菊川市上平川 565-1
- ・事業内容：郷土銘菓・和菓子・洋菓子の開発、製造、販売事業、お菓子教室事業
- ・事業所：静岡県内直営店 18店舗・FC店 1店舗・遠州茶家（甘味処）・琉球ドルチェテラス（沖縄・和洋菓子店）

### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社たこ満 担当：槻木・廣瀬 / TEL：0537-73-5289

朝霧高原菓子舗 PR 事務局 担当：田中 / TEL：080-5289-1583 / MAIL：takoman-pr@take-on.biz