

2016年4月27日

フィラデルフィアが創造する新しいチーズケーキ
世界一のバリスタを創出した“コーヒーブランド”とコラボレーション企画決定

エアーチーズケーキ×丸山珈琲 4月29日(金)より期間限定メニュー提供開始

森永乳業株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：宮原道夫、以下：森永乳業）の、世界中で愛されている「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」を使用した新食感「エアーチーズケーキ」は、“最高の一杯”を追求する丸山珈琲（本社：長野県北佐久郡、代表取締役社長：丸山健太郎）とのコラボレーション企画として、西麻布店、尾山台店にて2016年4月29日(金)より“エアーチーズケーキ・アフオガード・パフェ”を期間限定で提供します。

ぜひこの機会に新感覚のチーズケーキとスペシャルティコーヒーが融合した期間限定メニューで春のコーヒータイムをお楽しみください。

今後もフィラデルフィアブランドは、新しいチーズケーキの創造のために、より多くの人にチーズケーキを愛してもらえるよう様々な試みを実施していく予定です。



エアーチーズケーキ・アフオガード・パフェ

■「エアーチーズケーキ×丸山珈琲」コラボレーション企画 限定メニュー概要

軽井沢発祥の丸山珈琲の創業当時、今現在は世界各地の生産地などに足繁く赴き、年間150日以上海外で過ごす、代表の丸山健太郎氏自らが「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」を使ったチーズケーキを手作りし、提供していたこともあり、今回特別に丸山珈琲西麻布店、尾山台店でコラボレーションメニューを提供することとなりました。



丸山珈琲 西麻布店

メニュー：エアーチーズケーキ・アフオガード・パフェ
実施店舗：西麻布店・尾山台店
期間：4月29日(金)～7月15日(金)

■エアークリームチーズケーキについて

空気のようなモフモフ感が最大の特長である「**エアークリームチーズケーキ**」は、たった3つの材料(クラフト フィラデルフィアクリームチーズ・生クリーム・砂糖)を混ぜるだけで簡単にできる、手軽で楽しいホイップ状の新しいチーズケーキです。

1 食感
ふわっとエアリーなモフモフ食感

2 材料
クリームチーズ、生クリーム、砂糖だけ

3 作り方
焼かずにただ混ぜるだけ

4 調理時間
わずか5分程度で完成

5 アレンジ
コーヒーや、トーストに乗せてもおいしい



<材料 (3人分) >

・クラフト フィラデルフィアクリームチーズ	100g
・生クリーム	200ml
・砂糖	20g

<作り方>

- 1、常温に戻したクリームチーズと砂糖を軽く混ぜます。
- 2、生クリームをホイップします。(七分立て)
- 3、1と2をよく混ぜ合わせ、全体にふんわり弾力がたたら完成です。

■丸山珈琲について

軽井沢で創業し、今年25周年を迎える丸山珈琲は、オーナーが自ら世界各地の生産地に足繁く赴き、高品質のコーヒー豆のみを厳選し、直接買い付けています。こだわりは素材のみならず、高度な焙煎技術を身につけた焙煎人、そしてコーヒーを熟知し、豆本来の味わいを最大限に引き出す技術を持ったバリスタ等、人材の育成に力をいれてきました。2014年にはアジア人初のワールドバリスタチャンピオンも輩出、これらの功績により海外を含めるコーヒー界ではMARUYAMA COFFEEの名が知れ渡っています。

また25周年を迎えた丸山珈琲は、創業当時提供していた「**クラフト フィラデルフィアクリームチーズ**」を使用したチーズケーキと、今回新しく森永乳業から提案された「**エアークリームチーズケーキ**」の両方を食べ比べることができるイベントを小諸店で実施し、反響を得ました。(4月28日(木)には西麻布店でも実施予定)

公式WEBサイト：<http://www.maruyamacoffee.com>



MARUYAMA
COFFEE

■フィラデルフィアクリームチーズ

北海道産の新鮮な生乳と生クリームの贅沢なブレンドが作り出す、ナチュラルチーズならではのクリーミーなコクのある味わいの正統派クリームチーズです。日本では、1970年に「**クラフト フィラデルフィアクリームチーズ**」が登場して以来、45年以上もの間、最も歴史のあるクリームチーズとして日本中で愛されてきた「フィラデルフィアブランド」が2016年“新しいチーズケーキ”の創造という新たな挑戦を行っていきます。今後もより多くの人にクリームチーズを愛してもらうために様々な試みを予定しています。

