

Mr. CHEESECAKE“初”の常設店が9/13（金）に JR 東日本で最大規模のエキナカ商業施設「グランスタ東京」にオープン！ グランスタ東京限定フレーバーやスノーボールなど新たに開発した商品を販売

株式会社 Mr. CHEESECAKE（本社：東京都港区 代表取締役：田村浩二）は、2024年9月13日（金）にJR 東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ東京」の銀の鈴エリアに、ブランド初となる常設店をオープンします。店舗では、Mr. CHEESECAKE のシグネチャーフレーバーをはじめ、サイズをリニューアルしたカップタイプのチーズケーキや、新たに開発した2種類の焼き菓子など、グランスタ東京限定の商品も販売します。



特設サイト：<https://mr-cheesecake.com/pages/gransta-tokyo>

Mr. CHEESECAKE は 2018 年の創業以来、オンラインを主軸にフレンチレストラン出身のシェフ田村浩二の感性と確かな技術で、レストランデザートのような濃厚かつスツと溶ける儂い食感が特長のスイーツをお届けしてまいりました。現在は、全国各地で開催しているポップアップストアに加え、ブランド史上最長の 10 ヶ月に及ぶ期間限定ストアの出店、また今年3月には香港へ期間限定ストアをオープンし、ブランド初の海外進出を果たしました。

そしてこの度、より多くのお客様に Mr. CHEESECAKE をお楽しみいただきたいという想いを込めて、2024年9月13日（金）に JR 東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ東京」にて、ブランド初となる常設店をオープンすることが決定しました。

“ケーキを乗せた大きな器”をコンセプトにデザインされた店舗では、シグネチャーフレーバーや定番フレーバーのアソートセット、より召し上がりやすいサイズにリニューアルしたカップタイプのチーズケーキ「Mr. CHEESECAKE Petit / S（ミスターチーズケーキ プティ エス）」をメインに、新たに開発した焼き菓子も販売します。

カップタイプのチーズケーキは定番フレーバーの「Classic」、「Fine Green Tea」、「Raspberry Lime」に加え、グランスタ東京限定フレーバーとして「Cookies & Cream」を新たに開発。さらに、秋限定フレーバーの「Maple Pumpkin」も販売します。本商品は単品でご購入いただけるほか、3種のセット商品もご用意しました。

また、手土産にも最適な常温商品として、Mr. CHEESECAKE を象徴するバニラとトンカ豆を使用した、甘く豊かな味わいが特長の「SNOWBALL Vanilla Tonka（スノーボール バニラトンカ）」と「FINANCIER Vanilla Tonka（フィナンシェ バニラトンカ）」も新たに開発。グランスタ東京限定で販売します。

お仕事やお買い物の帰りに自分へのご褒美として、また大切な人への贈り物や手土産として、Mr. CHEESECAKE を今までよりも手軽にお楽しみください。

シェフ田村より

Mr. CHEESECAKE は、ニューヨークチーズケーキのように「トーキョーチーズケーキ」と呼ばれるようなものを作りたいという思いでブランドを立ち上げ、多くの人に Mr. CHEESECAKE を届けるために、オンラインでの販売を主軸としていましたが、いよいよブランド初の常設店がオープンすることとなりました。通勤や出張、観光で訪れる人も多い東京駅にあるグランスタ東京は、多くの人にとって立ち寄りやすい場所。より多くの人々の何気ない日常が記憶に残る特別なひとときとなるように「おいしさ」でお手伝いできればと考えています。

また、常設店をオープンするにあたり、グランスタ東京だけでしか手に入らない限定商品をご用意しました。

まず、カップタイプのチーズケーキは、これまで販売していたものより食べやすいサイズへとリニューアルし、さらにグランスタ東京限定フレーバーとしてクッキークリームを開発しました。日本人にとって身近な組み合わせを Mr. CHEESECAKE らしく表現するために、クッキーはフランスの伝統的なお菓子でバター風味が豊かなガレットブルトンヌを使用。カカオ風味のガレットブルトンヌにほんの少しの塩を加えることで、甘味と塩味、そしてバターの豊かな風味をお楽しみいただけます。チーズケーキの生地はマスカルポーネとバニラで優しい甘味にし、ガレットブルトンヌの味わいをしっかり感じつつも、その味わいをより広げるような組み合わせにしました。



Mr. CHEESECAKE Petit Cookies & Cream / S



SNOWBALL Vanilla Tonka



FINANCIER Vanilla Tonka

さらに今回は、手土産にもおすすめな商品として、Mr. CHEESECAKE を象徴するバニラとトンカ豆の甘く豊かな香りが特長の焼き菓子を 2 種類ご用意しています。ひとつは、ほろほろと儂く崩れる独特な食感が特長のスノーボールです。Mr. CHEESECAKE のようにより儂い食感をお楽しみいただくために、アーモンドパウダーとフランス産の小麦粉をオーブンで焼いてから生地を作っています。もうひとつは、焼き菓子の中でも特に好きなフィナンシェ。Mr. CHEESECAKE のフィナンシェは、アーモンドパウダーを贅沢に使用することで、Mr. CHEESECAKE らしいしっとりとした食感と豊かな旨味を引き出しています。

グランスタ東京では新商品の開発だけではなく、ボックスやショッピングバッグなどのパッケージも新しく制作したデザインのものをご用意していますので、ぜひ手に取ってお楽しみいただけると嬉しいです。皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

店舗情報

Mr. CHEESECAKE グランスタ東京店

オープン日：2024 年 9 月 13 日（金）

場所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1F 銀の鈴エリア

営業時間：8:00～22:00（月～土）、8:00～21:00（日・祝日）

*オープン初日の 9 月 13 日（金）は通常の営業時間と異なり、10:00 より営業開始

*翌日が休日の場合は、22:00 まで営業します

*繁忙期、3 連休等は営業時間に一部変更がある場合がございます

*営業日はグランスタ東京に準ずるものとします

*画像はイメージです



販売商品

◆Mr. CHEESECAKE Petit / S

手土産にもおすすめなカップタイプの Mr. CHEESECAKE。定番フレーバーのクラシック、ラズベリーライム、ファイングリーンティーに加え、グランスタ東京限定フレーバーのクッキークリーム、秋限定フレーバーのメープルパンブキンも登場。単品でご購入いただけるほか、3 種のセット商品も販売します。ケーキの上はベイクド、下はレアのような 1 つで 2 つの食感をお楽しみください。

価格

・ Mr. CHEESECAKE Petit Classic / S：¥783（税込）

- Mr. CHEESECAKE Petit Cookies & Cream / S : ¥837 (税込)
- Mr. CHEESECAKE Petit Raspberry Lime / S、 Mr. CHEESECAKE Petit Fine Green Tea / S、 Mr. CHEESECAKE Petit Maple Pumpkin / S : ¥891 (税込)
- Mr. CHEESECAKE Petit Standard Assortment (3個入り / S) : ¥2,700 (税込)
内容 : Classic / Raspberry Lime / Fine Green Tea
- Mr. CHEESECAKE Petit Autumn Assortment (3個入り / S) : ¥2,592 (税込)
内容 : Classic / Cookies & Cream / Maple Pumpkin

*単品は冷蔵状態での販売、セットは冷凍状態/冷蔵状態をお選びいただけます

*「Mr. CHEESECAKE Petit Maple Pumpkin / S」と「Mr. CHEESECAKE Petit Autumn Assortment (3個入り / S)」は期間限定商品のため、なくなり次第、販売終了です



Mr. CHEESECAKE Petit Classic / S



Mr. CHEESECAKE Petit Raspberry Lime / S



Mr. CHEESECAKE Petit Fine Green Tea / S



Mr. CHEESECAKE Cookies & Cream / S



Mr. CHEESECAKE Maple Pumpkin / S



Mr. CHEESECAKE Petit Standard Assortment (3個入り / S)



Mr. CHEESECAKE Petit Autumn Assortment (3個入り / S)

◆SNOWBALL Vanilla Tonka

Mr. CHEESECAKE シグネチャーフレーバーのクラシックをイメージしたスノーボール。バニラとトンカ豆の甘く豊かな香りを纏わせた生地に粉糖を塗り、真っ白な雪のような見た目に仕上げました。たっぷりのアーモンドパウダーとフランス産の小麦粉をオーブンで焼いてから使用することで実現する、ほろほろと崩れる軽く儂い食感をお楽しみください。

価格 : ¥864 (税込)



◆FINANCIER Vanilla Tonka

アーモンドパウダーを贅沢に使用し、しっとりとした食感と豊かな旨味を引き出したフィナンシェ。焦がしバターとアーモンドパウダーに、バニラとトンカ豆の甘く豊かな香りを合わせ、焼きたてのおいしさがずっと続くようなリッチで香ばしい味わいをお楽しみください。4個入りはバッグ型のパッケージ、5個入りと10個入りはオリジナルのボックスに入れてお渡しします。

価格

- FINANCIER Vanilla Tonka (4個入り) : ¥1,674 (税込)
- FINANCIER Vanilla Tonka (5個入り) : ¥1,998 (税込)
- FINANCIER Vanilla Tonka (10個入り) : ¥3,780 (税込)



FINANCIER Vanilla Tonka



FINANCIER Vanilla Tonka (4個入り)



FINANCIER Vanilla Tonka (5個入り・10個入り)

◆Mr. CHEESECAKE Classic / Bag

レストランデザートのような濃厚かつ儂い口溶けと、バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りが特長の Mr. CHEESECAKE のシグネチャーフレーバー。温度によって変化する味わいと香りを楽しめます。オリジナルの保冷バッグに入れてお渡しします。

価格：¥3,591 (税込)



◆Mr. CHEESECAKE assorted 4-Cube Standard

Mr. CHEESECAKE の定番フレーバーを詰め合わせた4種のアソートセット。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す甘く爽やかな香りが特長の「Classic」に、ラズベリーにコブミカンの葉の香りやライムを組み合わせた「Raspberry Lime」、キャラメルのようなコクのある味わいとアールグレイやオレンジの華やかな香りを楽しめる「Caramel Earl Grey」、まろやかな甘味とコクが特長の八女抹茶を贅沢に使用した「Fine Green Tea」のキューブ型ケーキをオリジナルボックスに詰めてお渡しします。

価格：¥4,968（税込）



Mr. CHEESECAKE とは



フレンチレストラン出身のシェフ田村による感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味を実現。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りのチーズケーキや、香ばしい香りや、ムースのように淡い口溶けが特長のティラミスなど、レストランデザートのような濃厚かつスッと溶ける儂い食感を楽しめるスイーツをお届けしています。

URL：<https://mr-cheesecake.com/>

公式 MAIL MAGAZINE：<https://mr-cheesecake.com/pages/mail-magazine>

メディアキット：<https://mr-cheesecake.com/pages/media-kit>

■シェフ・田村 浩二プロフィール



神奈川県三浦市生まれ。新宿調理師専門学校を卒業後、乃木坂「Restaurant FEU（レストラン フウ）」にてキャリアをスタート。ミシュラン二つ星の六本木「Edition Koji Shimomura（エディション・コウジ シモムラ）」の立ち上げに携わる。表参道の「L'AS（ラス）」で約3年務めたのち、渡仏。World's 50 Best Restaurants 2019の1位を獲得したミシュラン三つ星のフランス南部マントン「Mirazur（ミラズール）」、一つ星のパリ「Restaurant ES（レストラン エス）」で修業を重ね、2016年に日本へ帰国。2017年には、世界最速でミシュランの星を獲得した「TIRPSE（ティルプス）」のシェフに弱冠31歳で就任。World's 50 Best Restaurantsの「Discovery series アジア部門」選出、「ゴーエミヨジャポン2018期待の若手シェフ賞」を受賞。現在は Mr. CHEESECAKE の他、複数の事業を手掛

ける事業家として活動。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 Mr. CHEESECAKE PR 中村

TEL: 080-2887-3857 E-mail:press@mr.cheesecake.com