

人気なのはレア？ペイグド？それともスフレ・・・？

百貨店バイヤー＆OZmall読者が選んだ デパ地下スイーツ総選挙【チーズケーキ編】人気ランキングBEST5発表

スターツ出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」
<http://www.ozmall.co.jp/>（会員数390万人）は、百貨店＆商業施設バイヤーがおすすめる“私の推しチーズケーキ”のなかからOZmall読者の“食べてみたい”ケーキのアンケートを2022年3月に実施。のべ1700票以上が集まり、デパ地下チーズケーキの人気ラ
 ンキングBEST5が決定いたしました。 ■詳細記事はこちら >> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/29800/>



【第1位】柿の木坂キャトル 「バスクチーズケーキ」



高温のオーブンで焼きあげて焦げ目をつけたカラメル之苦味と、プリンのようななめらかなチーズケーキのコクが絶妙。バスクチーズケーキ特有の濃厚さと、奥深い味わい、やさしい甘さにほっこりする。ブラックコーヒーはもちろん、赤ワインなどお酒とも相性抜群。

【第2位】ダロワイヨ 「フロマーージュ フレ」



スポンジ生地に、クリームチーズとフロマーージュ・ブランのムースを重ね、シャンティとチョコレートディスクで飾り付けをして完成。甘めのスポンジ生地と、爽やかなムースが好バランス。さらに、ホワイトチョコレートのディスクがおいしさをより引き立てる。

【第3位】トップス 「チーズケーキ ミニ」



デンマーク産のクリームチーズを使用したコクのあるハードタイプのチーズケーキ。ほのかな酸味が効いていて後味さっぱり。土台のクッキー生地のサクサクとした感もアクセントに。

【第4位】パティスリーQBG 「ハニートろフォルマッジ」



はちみつ専門店こだわりの「イタリア産アカシアはちみつ」をたっぷりかけていただくレアチーズケーキ。ミルク感が豊かなクリームチーズに、塩気の効いたカマンベールチーズ。さらに、世界3大ブルーチーズのゴルゴンゾーラの3種を使用した贅沢な生地も魅力。

【第5位】みみずく洋菓子店 「レーヴ・ドゥ・フロマーージュ（グリユイエール A.O.P.）」



A.O.P.（原産地保護呼称）に認定され、「チーズの女王」とも称されるグリユイエールチーズを使用したペイグドチーズケーキ。濃厚なチーズのうま味にブラックペッパーがアクセント。

◆本企画に参加して下さった百貨店 ※順不同・敬称略
 伊勢丹新宿店／日本橋三越本店／銀座三越／松屋銀座／大丸東京店／東武百貨店 池袋本店／西武池袋本店／京王百貨店 新宿店／小田急百貨店 新宿店／エキュート品川／グランスタ東京／東急百貨店（渋谷 東急フードショー）

■全エントリー11商品の紹介はこちら

>> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/29800/>

■OZmall（オズモール）とは？

「オズモール」は、1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リクサロンなどがweb予約できるOZのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員390万人の支持を獲得しています。

■お問い合わせ先：スターツ出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp