

富山県・SNSで話題沸騰中！とろける食感のチーズケーキ「ママのチーズケーキ」が富山県南砺市で生産されている”三社柿”のチーズケーキの先行予約販売、開始後わずか3日で目標金額達成いたしました。

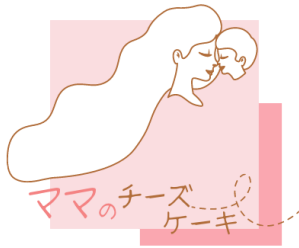
株式会社VentureBlossom(本社:富山県南砺市、代表:小泉 咲吾)は、11月7日日曜日12時より富山県を中心に話題となっているチーズケーキ・ガトーショコラ専門ブランド「ママのチーズケーキ」を応援購入サービス「Makuake」にて期間限定メニュー「あんぽ柿のチーズケーキ」の先行予約販売を発表。開始後、わずか3日で目標金額達成いたしました。

Makuakeプロジェクトページ: https://www.makuake.com/project/mamas_cheesecake/

目標金額 30 万円 挑戦中!

3時間で完売したお取り寄せグルメ
富山の魅力詰まったあんぽ柿のママのチーズケーキ

- ママのチーズケーキとは？



「毎日の終わりに、ほっと一息つく一瞬を。」をコンセプトとしたチーズケーキとガトーショコラ専門店を富山県のお菓子店で期間限定販売し、1時間半で完売、6日で300食以上販売、9月よりオンライン販売を開始して3時間で完売した実績があるブランドです。

インスタグラムでは「どこか懐かしい思い出のチーズケーキ」をテーマとした投稿をしております。インスタグラム：<https://www.instagram.com/mamascheesecake.toyama/>

商品コンセプトに「母への感謝」を込めておりますので、商品1つ1つ丁寧に焼き上げており、1梱包に1枚「メッセージカード」を同封しております。

- 季節限定商品一覧



富山県南砺市の名産"三社柿"で作った『あんぽ柿』を活かした限定チーズケーキ。

ジューシーで程よくねっとりとした舌触りのあんぽ柿を、生クリームをたっぷりに加えたなめらかなチーズケーキと合わせることで、食感のコントラストを引き出しました。また自然で完成されたとは思えないあんぽ柿が持つ強い甘さは、サワークリームをふんだんに使い少量の味噌をいれることで、酸味と塩味が甘さを最大限引き立てています。

あんぽ柿のチーズケーキに使われる柿は、福光地域でのみ生産されている"三社柿(さんじゃがき)"と呼ばれる干柿やあんぽ柿に使われる渋柿です。

渋柿の中でも大粒で、大きなもので直径10cm、重さ400gにもなります。渋み成分のタンニンを多く含む品種ですが、実は糖度が**18%**以上もあり、果肉が絞まっているのが特長です。

- 商品一覧



「ママのチーズケーキ 1本/¥2,000(税込)送料別」

チーズケーキは、おばあちゃんの大好きな味。

なめらかでクリーミーなクリームチーズとサワークリームをメインに、生クリームを使用し、よりなめらかに仕上げ、とろける食感と口どけの良さにこだわったチーズケーキです。お年寄りから小さな子どもまで食べられるよう、レモン/香料は使っておりません。

とろける食感とアーモンドを加えたクッキーのさくさく感のハーモニーをお楽しみください。



「ママのガトーショコラ 1本/¥2,000(税込)送料別」

ガトーショコラはチョコ好きの姉の口に応えた味。

2種のチョコレートをブレンドし、生クリームでなめらか、しっとり食感の濃厚ガトーショコラです。ガトーショコラはチョコレート本来の甘みと苦みを最大限に引き出すため、ほのかにコーヒーの風味を漂わせています。ちょっとビターなガトーショコラをお楽しみください。

小さなお子さんからおじいちゃんおばあちゃんまでみんなに安心して美味しく、楽しいひとときを過ごしていただくために、ガトーショコラは小麦粉を一切使わずに焼き上げています。

他、高級茶葉で知られる「ダージリン紅茶」の栽培地インドのダージリン地方と気候条件が似ている地域で育った100%静岡県産の茶葉とスパイスをお包みした「紅茶のチャイティーバッグ 十四時半のときめき」「ほうじ茶のチャイティーバッグ 二十一時のくつろぎ」や、富山県の砺波市で、「濃い緑色」で知られる創業160年以上の歴史ある伝統工芸品「越中三助焼」のケーキ皿、CDジャケットやイベントのフライヤーなども手掛ける大注目イラストレーター「Suica」さんがママのチーズケーキを食べた瞬間、脳内に広がった光景を描いていたロングTシャツをご用意しております。

- 販売概要

- ・予約開始: 2021年11月7日(日)午後12時
- ・販売プラットフォーム: Makuake
- ・販売ページ: https://www.makuake.com/project/mamas_cheesecake/

※それぞれの画像はイメージ図です。実際と異なる場合がございます。

※発送時期に関するお問い合わせに対してはお答えできません。「出荷完了のお知らせ」メールが届くまでお待ちください。また、新たな情報に関しては下記の公式SNS等にて随時更新いたします。

- ・ママのチーズケーキ|オンラインストア:

<https://mamascheesecake.jp/>

- ・ママのチーズケーキ 公式Instagram <https://www.instagram.com/mamascheesecake.toyama/>

@mamascheesecake.toyama

- ・ハッシュタグ: #ママのチーズケーキ

- ママのチーズケーキのコンセプト



パティシエである芳賀は母子家庭である母のもとに生まれ、毎日忙しく働いて帰ってきては、休むことなくご飯を作り、溜まった服を洗って干して、仕事に出かける。常に忙しくしている母を横目に、当時の彼女はなににもできませんでした。

ですが、少しでも力になりたいと思い、ご飯の作り方を彼女の祖母に教わっていたそうです。その祖母の大好きな大好きな食べ物がチーズケーキです。それを知った中学生の芳賀は「ケーキなら家族で1番上手に作れるようになるかも。おばあちゃんを笑顔にしたい。」と考えるようになった。

これがママのチーズケーキのはじまりの始まりです。9年経った現在、ママのチーズケーキで母のような多忙なママさんのホッと一息つく一瞬を提供します。

■ 本件に関する個人・法人・取材のお申し込み先について

株式会社VentureBlossom

Email: info@ventureblossom.co.jp

電話番号: 070-4329-1308

■ 会社概要

会社名:株式会社VentureBlossom

本社:富山県南砺市福光841-1

代表者:代表取締役社長 小泉 咲吾

設立:2020年8月16日