

**とびきり贅沢な“和”のプレミアムチーズケーキが
「家庭画報」×「成城石井」のコラボレーションで誕生！
～宇治抹茶や丹波栗を使ってさらにプレミアムに。10月1日より予約発売スタート～**

成城石井は、世界文化社のハイクオリティ・ライフスタイルマガジン「家庭画報」とコラボレーションした「丹波栗と宇治抹茶の極濃プレミアムチーズケーキ」の予約販売を10月1日(土)より開始いたします。本商品は、成城石井の看板商品「プレミアムチーズケーキ」をさらに贅沢に進化させた濃厚で重厚な一品です。その名の通り丹波栗や宇治抹茶をはじめ、丹波黒豆、京白丹波といったとびきりの素材を組み合わせ、これまでに無いほどリッチな“和”テイストのチーズケーキが完成しました。スライスしてコーヒー・紅茶と一緒に、一口サイズに切って日本茶と一緒に、シーンや気分にあわせてお楽しみいただけます。
注文をいただいてから一つひとつ手作りするため、1000本の数量限定品となります。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、株式会社世界文化社(本社:東京都千代田区九段北、代表取締役社長:鈴木美奈子)が発行するハイクオリティ・ライフスタイルマガジン『家庭画報』とのコラボレーション商品として、「丹波栗と宇治抹茶の極濃プレミアムチーズケーキ」(5,000円・税別)を2016年10月1日(土)より予約限定にて発売いたします。

本商品は、本当においしい、高品質な食をお求めになる『家庭画報』の読者にぴったりの商品をお届けしようと、通販事業も手掛ける『家庭画報』ならではのエッセンスと当社セントラルキッチンのパティシエの技を集めて完成した、とびきり贅沢なプレミアムチーズケーキです。

■人気の「プレミアムチーズケーキ」がさらにプレミアムに、ずっしりと重みのある贅沢な一品が完成

「成城石井自家製 プレミアムチーズケーキ」は、当社で取り扱う1万点以上もの商品の中で人気ナンバーワンの商品。年間90万本以上を製造・販売するほど、ご愛顧いただいている看板商品です。

この度発売する「丹波栗と宇治抹茶の極濃プレミアムチーズケーキ」は、そのプレミアム感をさらに高め、素材と製法にこだわり抜いた贅沢な一品です。「宇治抹茶」「丹波栗」「丹波黒豆」「京白丹波」といった国内きっての素材を使い、当社セントラルキッチンにて一つひとつ手作業で作りました。ふわっと広がる宇治抹茶の香り、存在感たっぷりの大粒の豆・栗の上品な甘み、しっとり濃厚なチーズケーキのハーモニーは、上質な素材のおいしさをさらに際立たせる極上の味わいです。貴重な素材をふんだんに、贅沢に使ってもこの価格が実現できたのは、スーパーマーケットとしての調達力があるからこそ。手に持てばずっしりと重みを感じるほど重厚なケーキは、きっとご満足いただけるものと自負しております。



パウンド生地のごこだわり



北海道産の生乳を使用した生クリームを生地に加えることで、従来品よりしっとり、そしてよりリッチな味わいに。そして宇治抹茶の程よい渋みと上品な風味を生かすため、きび糖を使用して素朴でナチュラルな甘みを引き出しています。焼き上げたパウンド生地の上には大粒の丹波栗の甘露煮を乗せ、その上からチーズケーキ生地を手作業で搾り出します。

チーズケーキ生地のごこだわり



“極濃”をお楽しみいただくために核となるチーズケーキ生地には、その香りと苦味をしっかりと味わっていただけるよう、宇治抹茶をふんだんに練りこみます。見た目にも鮮やかなグリーンに2種類の大粒「丹波黒豆」と「京白丹波」を入れ、大豆の食感が楽しめるよう職人の手によって、つぶさず、丁寧に混ぜ込んでいます。「丹波黒豆」(写真左)は古くから丹波地方で栽培され、幕府や宮中に献上された、煮豆用大豆の最高級品。

粒の大きさは世界トップクラスで、地元では「黒ダイヤ」と呼ばれるほど黒々とし、煮上げるとツヤを増します。「京白丹波」(写真右)は丹波黒豆に別品種の黒大豆を交配させ誕生した新種の大豆で、大粒で丸く、もっちりとした食感が特長です。

丹波栗クリームのかどわり



仕上げには、希少な丹波栗と北海道産の生乳を使用した生クリームを合わせて、コクとなめらかさが調和した栗クリームを添えています。丹波地方で栽培される栗は、大粒で、やわらかく、甘み、香りに優れている特長を持ちます。栗の育成に適している丹波地方の濃霧などの気候と、度重なる改良といった生産者の努力により、全国的にその名を響かせるまでになりました。

■“和”のチーズケーキだからこそ、和洋様々なシーンに応じて召し上がり方もいろいろ。

ティータイムにあわせて紅茶やコーヒーにはもちろん、抹茶や栗といった“和”の素材だからこそ日本茶との相性も抜群。濃厚なチーズケーキは、練り菓子のようなしっとりとした食感も特長なので小さく切ってお召し上がりいただくのもおすすめです。また、上品な甘みとともに食べ応えもあるので、シャンパンをはじめ、すっきりとした白ワインや日本酒とのリアージュもお楽しみいただけます。

お客様のもとには、特製の桐箱に入れて、新鮮な風味が失われないように冷凍にてお届けします。約290gのチーズケーキが2つ入っているので、2つを少しずつ召し上がっていただくことも、1つをご進物にさせていただくことも可能です。



<「丹波栗と宇治抹茶の極濃プレミアムチーズケーキ」を開発したパティシエの声>

栗と大豆は、素材選定の試食でずば抜けておいしかったものを集めました。どれも味に凝縮感があり、濃厚。それに負けないように、伝統の宇治抹茶も通常より多めに、生クリームも増量して、リッチな味わいに仕上げました。これだけ上質な素材をふんだんに使えるのは当社の調達力やスケールメリットがあるからこそ。ぜひお召し上がりいただきたい一品です。

光野正三(みつの・しょうぞう)

1998年入社。入社前は銀座の有名フレンチレストランなどでパティシエとして活躍。プレミアムチーズケーキを開発したのも光野本人であり、その他にもパンプリングやモーモーチャーチャーなどヒット商品を多数開発。素材同士の持ち味を引き出しながら、濃厚で食べ応えあるスイーツづくりを得意とする。

<販売概要>

商品名: 丹波栗と宇治抹茶の極濃プレミアムチーズケーキ

内容量: 290g×2

価格: 5,000円(税別・送料別)

注文方法: 成城石井全店にて10月1日(土)よりご注文の受付を開始します。お申し込みは成城石井ネットショップ(www.seijoishii.com/)、家庭画報11月号・家庭画報ショッピングサロンからもできます。受注後1ヶ月以内を目安に、成城石井セントラルキッチンよりご指定先へ特製の桐箱に入れて冷凍にてお届けいたします。

※2016年12月20日～2017年1月5日の期間は出荷を休止いたします。

召し上がり方: 冷蔵庫で解凍した後、お召し上がりください(解凍時間の目安: 冷蔵庫で8～10時間)。解凍後は冷蔵庫で保管の上、3日以内にお召し上がりください。室温及び電子レンジでの解凍は避けてください。解凍後の再凍結は避けください。

※賞味期限は冷凍保存で30日間です。

