

温度アレンジで5通りのおいしさが楽しめる！

夏にうれしい爽やかな、御用邸レモンチーズケーキ発売

6月12日より全国チーズガーデンおよびオンラインショップにて販売開始

チーズガーデンを運営する株式会社庫や(本社:栃木県那須塩原市、代表取締役社長:富田智夫)は、2024年6月12日(水)より毎年ご好評をいただいている夏の人気フレーバー『御用邸レモンチーズケーキ』と『御用邸レモンチーズクッキー』の販売を開始いたします。両商品は夏の定番商品で、チーズの味わいとレモンの爽やかな香りがお楽しみいただけるスイーツとなっています。暑くなっていくこれからのシーズンにぴったりなフレーバーとなっていますので、贈り物や帰省の際のお手土産など大切な方々と素敵な時間をお過ごしください。



★さっぱりとした味わいになる、“冷やし”レモンチーズケーキがおすすめ！『御用邸レモンチーズケーキ』

毎年人気の季節限定フレーバー『御用邸レモンチーズケーキ』が今年も再登場します。数種類のチーズをブレンドした生地、レモン餡やレモンのシロップ漬けを練り込むことで、食べた瞬間からレモンの香りが口いっぱいにひろがります。また生地の中に入れたレモンピールがアクセントとなり、チーズのコクを引き立てながらも爽やかな後味が感じられます。常温でお持ち歩きいただけるため、そのまま常温でお召し上がりいただくと、しっとりとした食感とチーズの濃厚さ、レモンの爽やかさがお楽しみいただけます。また、暑い時期には冷蔵庫で冷やすことで生地がぎゅっと引き締まりレモンの酸味がチーズの風味を引き立て、さっぱりとした味わいに。他にも冷凍庫で半冷凍にさせていただくとすっきりアイスチーズケーキ風など、温度によってひと味違った美味しさもお楽しみいただけます。

また、パッケージはレモンをイメージした明るい黄色を基調としたシンプルかつ上品なデザインを採用しました。落ち着いたシーンを選ばないデザインのため贈り物やお土産としてもぴったりです。

これからだんだんと気温が上がっていく夏の暑い時期に、温度帯アレンジでお楽しみください。



<商品概要>

商品名:御用邸レモンチーズケーキ

販売価格:1,780 円(税込)

販売期間:2024 年 6 月 12 日(水)~2024 年 8 月下旬(予定)

※数量限定のため、無くなり次第終了となります。

販売店舗:チーズガーデン全店、オンラインショップ



★レモンの酸味とほのかな甘みがチーズのコクを引き出す『御用邸レモンチーズクッキー』

毎年ご好評をいただいている『御用邸レモンチーズクッキー』が今年も再登場します。『御用邸レモンチーズクッキー』はサクサクとした食感が特長の季節限定のフレーバーです。パルメザンチーズを使用し、チーズの塩味やミルク感を引き出すことで、レモンの爽やかな香りがひろがる味わいに仕上げました。レモンの風味を引き立てるために温度を調整して焼き上げることで、封を開けた瞬間からひろがるレモンの香りと、食べた後に鼻を抜けるような爽やかな香りの余韻をお楽しみいただけます。おやつとしてはもちろん、レモンの風味やチーズの塩味が堪能できるため、お酒のおつまみとしてもお楽しみいただけます。



<商品概要>

商品名:御用邸レモンチーズクッキー

販売価格:

2 枚入 330 円(税込)

8 枚入 1,300 円(税込)

販売期間:2024 年 6 月 12 日(水)~2024 年 8 月下旬(予定)

※数量限定のため、無くなり次第終了となります。

販売店舗:チーズガーデン全店、オンラインショップ



御用邸チーズケーキの食べ方アレンジ(5つの温度帯アレンジ)

- 1、冷凍:冷凍庫で約 3 時間。すっきりアイスチーズケーキ風に
- 2、冷蔵:冷蔵庫で約 3 時間。生地が引き締まる、濃密チーズケーキ
- 3、常温:そのまま。なめらかな舌触りと、しっとり濃厚な味わい
- 4、温め:500w の電子レンジで約 10 秒。スフレチーズケーキのようなふわっと軽い食感に
- 5、リベイク:1000w のトースターで約 5 分。外はカリッと、中はトロっと食感

チーズガーデンについて

那須の美しい自然とともに。

『御用邸チーズケーキ』をはじめとした各種チーズケーキや、チーズクッキーやガレットチーズなど、チーズにこだわった焼菓子をお届けする洋菓子ブランドです。

栃木県のみならず、北海道・群馬・埼玉・東京・神奈川・千葉・新潟・愛知・大阪でも店舗展開しており、一部の店舗ではお食事やカフェとしてもご利用いただいております。 [オンラインショップ] <https://cheesegarden.jp/>

株式会社庫やについて

1984年創業。『御用邸チーズケーキ』などのチーズにこだわった焼菓子を製造・販売する洋菓子ブランド「チーズガーデン」やチョコレート菓子専門店「エヌカカオチョコレート」、伝統的な洋菓子作りと独創性を兼ね備えた洋菓子ブランド「欧風菓子グリンデルベルグ」、自然に囲まれた癒し時間を満喫できるレストラン「カフェ&ガーデンしらさぎ邸」など、栃木県的那須高原を中心としたスイーツブランドを展開する一方で、驚きの食感と味覚で笑顔になれる、東京発のスイーツブランド「purecoco TOKYO(ピュアココ トーキョー)」を首都圏に展開するなど、スイーツブランドを中心に経営しています。[庫やホームページ] <http://www.kuraya-group.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>
株式会社 庫や マーケティング部 蓮沼、大竹
〒329-2811 栃木県那須塩原市下田野 532-171
TEL:0287-35-4604/FAX:0287-35-4615
MAIL:pr@cheesegarden.jp