

# さっぱりレモン香るひんやりドリンクがカフェに登場！ 甘酸っぱいレモンフレーバーのドリンクとサンデーが販売開始

～6月12日より一部チーズガーデンカフェ併設店舗にて販売開始～

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)よりレモンの爽やかさがひろがる新作カフェスイーツの提供を開始いたします。レモンフレーバーはこれからの暑い時期にぴったりな、甘酸っぱくさっぱりとした味わいとなっています。チーズガーデンの季節限定スイーツを通じて大切な方々と心温まる時間をお過ごしください。



## ★さっぱりレモンゼリー入りのひんやりドリンク『フロマージュドリンクレモン』

人気のフロマージュドリンクに季節限定のレモンフレーバーが登場します。レアチーズケーキの風味が楽しめるフロゼン仕立てのフロマージュドリンクに、レモンの酸味が楽しめるさっぱりとしたレモンゼリーをあわせました。ひんやりとしたミルクィ感のあるフロマージュドリンクと混ぜてお召し上がりいただくことで、レモンゼリーの大きさが変わり、食感の変化もお楽しみいただけます。また、ホイップクリームの上には、爽やかな香りひろがるレモンピール入りのレモンソースと酸味のあるレモンパウダーをトッピング。暑い時期にも飲みやすいひんやりドリンクをぜひお楽しみください。

### <商品概要>

商品名:フロマージュドリンクレモン

販売価格:780円(税込)

販売期間:2024年6月12日(水)～2024年8月下旬(予定)

販売店舗:那須本店、那須ガーデンアウトレット店、福田屋宇都宮店、佐野プレミアム・アウトレット店、コクーンシティ店、東京ソラマチ店、ふかや花園プレミアム・アウトレット店、越谷レイクタウン店、シャポー船橋店、ジ アウトレット湘南平塚店



## ★レモンの甘酸っぱい味わいひろがる『チーズケーキサンデーレモン』

チーズケーキ風味のソフトクリームにチーズケーキとチーズクッキーをのせたサンデーシリーズから、季節限定フレーバー『チーズケーキサンデーレモン』が登場します。コクが特長のアッサム種を使用した紅茶ゼリーに、バイクドチーズケーキの風味がお楽しみいただけるチーズケーキソフトを重ねました。上には季節限定フレーバー『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』をあわせ、最後にレモンピール入りのソースとレモンパウダーをトッピングした、レモンの美味しさがまるごと楽しめるサンデーです。レモンの爽やかさやさっぱり感はもちろん、最後にトッピングしたレモンパウダーの酸っぱさが絶妙にマッチした、暑い時期にも食べやすいスイーツです。

### <商品概要>

商品名:チーズケーキサンデーレモン

販売価格:750円(税込)

販売期間:2024年6月12日(水)~2024年8月下旬(予定)

販売店舗:那須本店、那須ガーデンアウトレット店、福田屋宇都宮店、佐野プレミアム・アウトレット店、コクーンシティ店、東京ソラマチ店、ふかや花園プレミアム・アウトレット店、越谷レイクタウン店、シャポー船橋店、ジ アウトレット湘南平塚店、イオンモール太田店



### 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・埼玉・群馬・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