

2025 年 6 月 12 日(木)
株式会社 庫や

チーズ菓子専門店「チーズガーデン」の人気 No.1 商品『御用邸チーズケーキ』 「OMOTENASHI Selection2025 年第 1 期」受賞 2025 年特別賞“郵便局のネットショップ賞”も同時受賞

コロワイドグループのチーズガーデン(株式会社庫や 栃木県那須塩原市、代表取締役社長:久保田令)は、製造・販売する『御用邸チーズケーキ』が、日本の優れた商品やサービスを発掘し、国内外に発信する「OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)2025 年第 1 期」を受賞いたしました。また、特別賞の 1 つである“郵便局のネットショップ賞”も同時受賞いたしました。



※画像はイメージです

「チーズガーデン」は、1994 年 8 月に栃木県那須で生まれたチーズ菓子専門店です。那須の美しい自然とともに“この地でしか作れない”菓子作りを続けています。看板商品の『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、ガレットチーズなど、チーズにこだわった焼菓子や、オリジナルブレンドティー「手茶」などの販売をしています。これまで国内では栃木県をはじめ、北海道・宮城・群馬・埼玉・東京・神奈川・千葉・新潟・愛知・大阪で店舗展開しており、一部の店舗ではカフェ業態も運営しております。

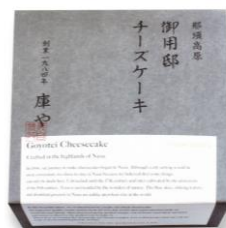
今後も、「チーズガーデン」の『御用邸チーズケーキ』をはじめとしたチーズ菓子等を国内外にご提案することで、「チーズガーデン」のブランド認知向上を図るとともに「チーズガーデン」のファンを増やし、持続的な成長と企業価値の向上に努めてまいります。

1994 年の発売から昨年 30 周年を迎えた信頼の味『御用邸チーズケーキ』について

『御用邸チーズケーキ』は、チーズガーデンで 1 番の人気を誇る、しっとりとした食感と濃厚な味わいのバイクドチーズケーキです。職人が生地の状態を見極め、一つひとつケーキの焼き加減や焼き色を確認するなど、職人の目と手で丁寧に作っています。

常温で持ち運べるしっとり濃厚な、バイクドチーズケーキ

数種類のチーズをブレンドし、職人が一つひとつ丁寧に焼き上げる『御用邸チーズケーキ』は、優しいミルクの風味と濃厚なチーズのコクが絶妙に調和した一品です。重すぎず、なめらかな口どけでの逸品です。保存料不使用でありながら、未開封の状態で製造から 20 日間常温保存が可能であり、ご自宅でのスイーツタイムはもちろん、贈り物にもぴったりの定番商品です。



※画像はイメージです

オリジナルでブレンドした数種類のチーズが味わいの決め手

口に入れた瞬間に感じるミルクの風味や豊かなチーズのコクは、原料の大部分を占めるクリームチーズによるもの。特長の異なる数種類のチーズを組み合わせ、濃厚でありながら誰もが食べやすい優しい味わいを実現しています。

また、バイクドチーズケーキでありながら、しっとりなめらかな食感を生み出すために粉類にもこだわり、何度も研究を重ねて独自の配合を生み出しました。



低温でじっくりと焼き上げる手焼き窯と手仕事へのこだわり

『御用邸チーズケーキ』を焼き上げるのは、人の手で扉を開ける特注の手焼き窯。はじめは低温でじっくりと火を入れ 3 段階の温度帯で約 1 時間。職人が一つひとつのケーキの表情を気にかけ、焼きむらができないように、ケーキを窯から出し、手作業でケーキの向きを変えることで焼き色を整えています。

生地の状態を見極める、生地を型に流す、生地を窯に入れる、焼き色を確認するなど、どの工程にも職人の目や手を入れ、手間をかけることを忘れません。些細な変化も見逃さない、職人の目と手仕事へのこだわりが、美味しい御用邸チーズケーキを支えています。



▶ チーズガーデン HP <https://cheesegarden.jp/>

OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)について

おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015 年に創設されたアワードです。有識者による現物審査を実施し、「世界に発信したい“日本ならではの”魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。

▶ OMOTENASHI SELECTION オフィシャル HP <https://omotenashinippon.jp/selection/>

OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)特別賞“郵便局のネットショップ賞”について

“郵便局のネットショップ賞”は、OMOTENASHI Selection のゴールドパートナーである日本郵便株式会社によって選定される特別賞です。OMOTENASHI Selection 受賞商品の中から、品質や魅力に優れ、EC での販売にふさわしいという観点で選出されます。



2025年度 郵便局のネットショップ賞

■審査員のコメント(一部抜粋)

- ・濃厚でなめらかな味わいのチーズケーキで、見た目の高級感とともに贈り物としても喜ばれる商品です。
- ・常温で 20 日間保存できる点は素晴らしいですし、特にインバウンドのお土産ニーズにピッタリの商品です。
- ・「御用邸」というネーミングや手頃な価格、上品なパッケージデザインが購買意欲を高めており、定番商品としての地位が期待できます。
- ・「日本の高品質なスイーツ」として、海外においては、ギフト需要や現地在住日本人を中心としたマーケティング展開も有効です。
- ・総じて完成度の高い商品であり、日本国内だけでなく、インバウンドや選定された海外市場では可能性を感じさせるスイーツです。

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『エスカカオチョコレート』、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、栃木県的那須高原発祥のスイーツブランドなどの展開に加え、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』、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] <https://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 MAIL: pr@cheesegarden.jp
東京事務所 〒170-0013 東京都豊島区東池袋 1-7-12 日産ビルディング 5F
TEL:03-6914-1377/FAX:03-6914-1378
担当:荒井(070-3943-7312)、大竹