

**【チーズガーデン】チーズと苺の美味しさを重ねた“ピンク色のチーズバウム”が今年も登場
『ストロベリーチーズバウム(カット)』『チーズバウムアソート(プレーン&ストロベリー)』
2026年3月18日(水)より、全国のチーズガーデンおよびオンラインショップにて発売**

コロナイドグループのチーズガーデン(株式会社庫や 本社:栃木県那須塩原市、代表取締役社長:久保田令)は、『ストロベリーチーズバウム(カット)』と『チーズバウムアソート(プレーン&ストロベリー)』を、2026年3月18日(水)より全国のチーズガーデンおよびオンラインショップで販売いたします。



※画像はイメージです

『チーズバウム』は、カマンベールの濃厚な香りと、しっとり、ふんわり食感がお楽しみいただけるバウムクーヘンです。2022年冬の発売より、幅広い年代の方から愛されているチーズガーデンの人気の焼菓子のひとつで、2025年11月には、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第93回ジャパン・フード・セレクション」食品・飲料部門において、最高評価である「グランプリ」を受賞いたしました。

また、2023年春には、食べ切りサイズに個包装された『チーズバウム(カット)』を発売し、2025年2月より新フレーバー展開をスタートさせ、その時期にしか楽しめない季節限定の味わいを提供し、より多くのシーンでご利用いただいております。

今回、春限定フレーバーとして、『ストロベリーチーズバウム(カット)』と『チーズバウムアソート(プレーン&ストロベリー)』を、期間限定で販売いたします。『ストロベリーチーズバウム(カット)』は、国産の卵とクリーミーなカマンベールを使用した生地に、苺のペーストなどを混ぜ込み、しっとりと焼き上げた、ピンク色が愛らしい一品です。封を開けると、ほんのりと苺の香りがひろがり、食べるとしっとりとやわらかな口当たり、苺の優しい甘さがお楽しみいただけます。また、『ストロベリーチーズバウム(カット)』の発売に合わせ、『チーズバウム(カット)』と『ストロベリーチーズバウム(カット)』の各3個をセットにした、『チーズバウムアソート(プレーン&ストロベリー)』も販売いたします。

個包装で手配りやすく、会社の同僚やご友人などへのささやかなプレゼントとして、また一息つきたい時など自分へのご褒美にもぴったりな商品です。

チーズガーデンのスイーツとともに、心やすらぐ時間や大切な方々と過ごす素敵な時間をお楽しみください。

<商品概要>

商品名:ストロベリーチーズバウム(カット)4個入/チーズバウムアソート(プレーン&ストロベリー)

販売価格:ストロベリーチーズバウム(カット)4個入 1,300円(税込)

チーズバウムアソート(プレーン&ストロベリー) 1,850円(税込)※プレーン3個・ストロベリー3個入

販売期間:2026年3月18日(水)~5月中旬(予定)

販売店舗:チーズガーデン全店、オンラインショップ

※店舗形態ごとに品揃えが異なる場合がございます。

※画像はイメージです



ストロベリーチーズバウム(カット)
4個入
1,300円(税込)



チーズバウムアソート
(プレーン&ストロベリー)
1,850円(税込)

【チーズガーデン 季節の御用邸チーズケーキと焼菓子(季節限定フレーバー) 商品のご紹介】

チーズガーデンでは、チーズガーデンのスイーツを通して、あたたかい幸せな時間を贈りたいという想いから様々なチーズスイーツを開発・販売しています。また、『御用邸チーズケーキ』の“季節限定フレーバー”や焼菓子の“季節限定フレーバー”など、その時期にしか楽しめない味わいを提供しています。

※店舗形態ごとに品揃えが異なる場合がございます。

～3月4日(水)より販売中『御用邸さくらチーズケーキ』～

優美な桜の風味とチーズのミルク感が調和した上品な味わいの『御用邸さくらチーズケーキ』は、桜の花から抽出したエキスをや、細かく刻んだ桜の葉の塩漬けなどをあわせた桜餡を練り込み、桜の風味が残るようにしっとり焼き上げたバイクドチーズケーキです。ひと口食べると、桜の甘い馨しい香りとともに、チーズのミルク感や、コクが感じられます。食べ進めると桜の葉の塩漬けのほのかな塩味が桜の風味を優雅に引き立てます。

常温でお持ち帰りいただけるため、ご自宅でのスイーツタイムはもちろん、卒入学祝、入社祝など、御祝い事や新たな門出、新生活を迎える方への贈り物などにぴったりの一品です。

詳しくはコチラ:[見た目も味わいも春を感じる、なめらかな口当たりの『御用邸さくらチーズケーキ』](#)



ストロベリーチーズラングドシャ
5枚入 900円(税込)

愛らしいピンク色をした苺風味の薄焼きクッキーで、チーズクリームとホワイトチョコレートをサンドした一品です。



抹茶フィナンシェ
2個入 650円(税込)

アーモンドのコクやバター風味に、チーズと「西尾の抹茶」の深い旨みと豊かな香りが味わえます。



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、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・宮城・群馬・埼玉・東京・神奈川・千葉・新潟・富山・石川・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けます。[ブランドサイト] <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」、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] <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 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