

**【チーズガーデン】季節の移り変わりに楽しむ“西尾の抹茶×チーズ”の味わい
『御用邸抹茶チーズケーキ』『御用邸抹茶チーズクッキー』登場
2026年4月8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、『御用邸抹茶チーズケーキ』と『御用邸抹茶チーズクッキー』を2026年4月8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発売いたします。



※画像はイメージです

毎年季節限定で発売し、ご好評をいただいている『御用邸抹茶チーズケーキ』は、抹茶の豊かな香りや旨みと、チーズのミルク感ある、まろやかな味わいが楽しめるバイクドチーズケーキです。数種類のチーズをブレンドした生地と、上品な香りやコクがあり、深みある緑色の「西尾の抹茶」を練り込み、抹茶本来の色や香り、風味がお楽しみいただけるように焼き上げました。

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、ゴールデンウィークの帰省や、こどもの日のお祝いの手土産、母の日の贈り物などにぴったりの一品です。

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。

【日本有数の抹茶処「西尾の抹茶」を100%使用した贅沢な美味しさ『御用邸抹茶チーズケーキ』】

封を開けると、抹茶の上品な芳香がひろがり、柔らかな驚色の生地が見た目にも美しく、おもてなしにもぴったりの一品です。

チーズのコクと抹茶の芳醇な旨みが織りなす、和と洋が調和した美味しさがお楽しみいただけます。「西尾の抹茶」を100%使用し、香料・着色料を使用せず、低温でじっくり焼き上げることで、濃厚でありながら、すっきりとした後味をお楽しみいただけます。

<商品概要>

商品名:御用邸抹茶チーズケーキ

販売価格:1,780円(税込)

販売期間:2026年4月8日(水)~2026年6月上旬(予定)

販売店舗:チーズガーデン全店、オンラインショップ

※抹茶を使用しているため、開封後に長時間明るところに置くとケーキの色が変わることがあります。
※製品中に見られる深緑色の粒は原材料の抹茶由来のもので、品質上問題ございません。
※画像はイメージです。



【「西尾の抹茶」の深い味わいが楽しめる『御用邸抹茶チーズクッキー』】

コクのあるチーズを使用した生地に、芳醇で旨みのある「西尾の抹茶」をあわせた、サクッとした口当たりのよい食感がお楽しみいただけるチーズクッキーです。チーズの味わいが、抹茶の香りと心地よい苦み、ほんのりとした甘みを引き立てます。

「西尾の抹茶」は茶の分野で抹茶に限定した地域ブランドとしては全国で初めて、特許庁の地域ブランドに認定されています。その「西尾の抹茶」を100%使用したクッキーは、新生活や新しい職場での挨拶、ホームパーティーなどの手土産などにぴったりな、新しい季節の到来を感じていただける商品です。



<商品概要>

商品名:御用邸抹茶チーズクッキー

販売価格:2枚入 340円(税込) / 8枚入 1,360円(税込)

販売期間:2026年4月8日(水)~2026年6月上旬(予定)

販売店舗:チーズガーデン全店、オンラインショップ

※抹茶を使用しているため、開封後に長時間明るいところに置くとクッキーの色が変わることがあります。

※製品中に見られる深緑色の粒は原材料の抹茶由来のもので、品質上問題ございません。

※画像はイメージです。



【「西尾の抹茶」について】

「西尾の抹茶」は、愛知県西尾市・安城市で生産された茶葉を同地域において、てん茶加工・仕上げ精製し、茶臼挽きした抹茶のことを指します。2009年に、茶の分野で抹茶に限定した地域ブランドとしては全国で初めて、特許庁の地域ブランド(地域団体商標登録制度)に認定されました。

茶葉は、直接日光を当てない「棚式覆下栽培」と呼ばれる方法で栽培され、手摘み・石臼挽き・レンガ積み碾茶炉による乾燥にこだわるなど、明治5年よりおよそ150余年、独自の伝統製法を守りながら抹茶文化を広めています。

そのこだわりは高く評価され、2019年開催の第73回全国茶品評会で農林水産大臣賞、2020年特許庁全国地域ブランド総選挙では最優秀賞、2024年第76回関西茶品評会 農林水産大臣賞を受賞しています。



「西尾の抹茶」ブランドマーク

【カフェ店舗限定メニュー『季節の御用邸パフェ 抹茶』発売】

抹茶の風味と練乳のまろやかな甘みがひろがる抹茶ババロアに、バイクドチーズケーキ風味のチーズケーキソフトを重ねました。上には、『御用邸抹茶チーズケーキ』と『御用邸抹茶チーズクッキー』、抹茶わらび餅をのせ、黒蜜をかけて、愛知県 西尾抹茶の抹茶パウダーをトッピングしました。まろやかなチーズケーキソフトのチーズのコクやミルク感と、抹茶わらび餅やクッキーの食感など、和と洋の様々な素材の味わいと食感のバリエーションをお楽しみいただけます。

商品名:季節の御用邸パフェ 抹茶

販売価格:850円(税込)

販売期間:2026年4月8日(水)~6月上旬(予定)

栃木県:那須本店、那須ガーデンアウトレット店、佐野プレミアム・アウトレット店

東京都:東京ソラマチ店、北千住マルイ店

神奈川県:ジ アウトレット湘南平塚店

千葉県:シャポー船橋店

埼玉県:エミテラス所沢店、越谷レイクタウン店、コクーンシティ店、

ふかや花園プレミアム・アウトレット店

群馬県:イオンモール太田店

愛知県:三井アウトレットパーク 岡崎店

※抹茶ババロア、抹茶わらび餅に使用されている抹茶は、愛知県 西尾抹茶ではございません。

※売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。

※販売店舗が変更になる場合がございます。



【チーズガーデン 焼菓子一部商品のご紹介】

※画像はイメージです

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、その時期にしか楽しめない季節限定フレーバーを展開しております。※店舗形態ごとに品揃えが異なる場合がございます。※抹茶チーズラングドシャに使用されている抹茶は、愛知県 西尾抹茶ではございません。

～本日 3月25日(水)より発売『抹茶チーズラングドシャ』～

『チーズラングドシャ』初の“和”フレーバー『抹茶チーズラングドシャ』を期間限定で販売いたします。浅黄色の抹茶風味の薄焼きクッキーで、ミルクィーでコクのあるチーズクリームとホワイトチョコレートをサンドしました。ひと口食べると、抹茶の上品な香りや薄焼きクッキーの軽やかな食感、チーズクリームのほのかな塩味、ホワイトチョコレートのやさしい甘みが織りなす美味しさがお楽しみいただけます。

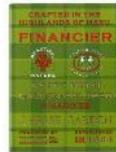


詳しくはコチラ: [春から初夏への季節の移ろいにぴったりな和と洋が織りなす味わい『抹茶チーズラングドシャ』](#)



チーズバウム(カット)
4個入 1,000円(税込)

『チーズバウム』の層層丁寧に焼き上げるこだわりと美味しさはそのままに、食べ切りサイズに個包装した一品です。



フィナンシェ
2個入 550円(税込)

焦がしバターとハチミツをたっぷりを使用したクラシックな味わいの一品です。※はちみつを使用しているため1歳未満のお子様には与えないようにお気を付けください。



チーズラングドシャ
5枚入 800円(税込)

口の中でほどけるような軽い食感の薄焼きクッキーで、ホワイトチョコレートとチーズクリームをサンドした一品です。



季節限定

ストロベリーチーズバウム(カット)
4個入 1,300円(税込)

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、しっとり焼き上げた一品です。



季節限定

西尾の抹茶

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の風味に、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。



季節限定

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。

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バルグ」、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://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