

**【チーズガーデン】ギフトや自分へのご褒美にぴったりな人気&季節限定焼菓子ティータイムセット
大切な想いや感謝の気持ちを彩る『父の日焼菓子ボックス』発売
2026年5月20日(水)より全国のチーズガーデンおよび公式オンラインショップにて**

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、2026年5月20日(水)より、『父の日焼菓子ボックス』を発売いたします。



※画像はイメージです

『父の日焼菓子ボックス』は、チーズガーデン人気の焼菓子『フィナンシェ』『チーズバウム(カット)』と、季節限定の焼菓子『オレンジフィナンシェ』『抹茶チーズバウム(カット)』、チーズガーデンオリジナルブレンドティー『手茶(てっさ)』人気 No.1 の「御用邸」のティーバッグを1箱に詰め合わせた、父の日限定のセットです。“幸福を祈る”“思いやり”などの花言葉を持つ黄色のバラのブーケを思わせるパッケージは、大切な想いや感謝の気持ちを彩るデザインです。ボックスの側面には、チーズガーデンのシンボルマークの鳥でもあり、澄んだ声を遠くまで響かせる“森の名歌手”とも呼ばれる「オオルリ」が描かれており、日頃の感謝や大切に思う気持ちを、焼菓子、ブレンドティーとともに届けるという想いを込めました。

父の日のギフトとしてはもちろん、大切な人への贈り物やご友人などへのささやかなプレゼントなど、また一息つきたい時などの自分へのご褒美などにもぴったりの商品です。

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。

【『父の日焼菓子ボックス』販売概要と商品詳細】

商品名:父の日焼菓子ボックス

販売店舗:チーズガーデン全店、公式オンラインショップ

販売価格:1,480円(税込)

販売期間:2026年5月20日(水)~6月21日(日)予定

セット内容:フィナンシェ 1個/チーズバウム(カット)1個/
オレンジフィナンシェ 1個/抹茶チーズバウム(カット)1個/
手茶 御用邸(ティーバッグ)1包

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

※フィナンシェは、はちみつを使用しているため1歳未満のお子さまには与えないようにお気を付けください。

※掲載写真はイメージです。

香ばしいバターとアーモンドの風味が際立つ、クラシックな味わいの『フィナンシェ』、国産の卵とクリーミーなカマンベールを使用した、濃厚なチーズの風味が楽しめるしっとりふんわり食感の『チーズバウム(カット)』、芳醇なバターが香るフィナンシェ生地に、オレンジとグレープフルーツの2種のピール、スパイス“マーガオ”を加えてしっとり焼き上げた『オレンジフィナンシェ』に、チーズと抹茶の深い旨みと豊かな香りが調和した味わいが口にひろがる『抹茶チーズバウム(カット)』の全4種の焼菓子と、ブレンドティー『手茶(てっさ)』の中でも、柑橘の香りが爽やかな気品漂うアールグレイティー「御用邸」のティーバッグ1包をセットにしました。



【「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』6月上旬まで販売】

『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。チーズのkokoro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。



※詳しくはコチラ: [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』](#)

【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』6月中旬まで販売】

『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』は、浅黄色の抹茶風味の薄焼きクッキーで、ミルクキーでkokoroのあるチーズクリームとホワイトチョコレートサンドしました。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: [『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』](#)

【オレンジの香りと甘さの中に奥行きと清涼感のある味わい『オレンジフィナンシェ』6月下旬まで販売】

『オレンジフィナンシェ』は、芳醇なバターが香るフィナンシェ生地、オレンジピールとグレープフルーツピール、爽やかな柑橘感とほのかな苦みがあるスパイス“マーガオ”を加えてしっとり焼き上げた、オレンジの華やかな香りや爽やかな風味、余韻のある味わいをお楽しみいただける一品です。アーモンドのkokoroやバターの風味に、オレンジとグレープフルーツの2種のピールを使用することで味わいに奥行きが生まれ、“マーガオ”のほのかな苦味やすっきりとした芳香が加わることで、甘さの中に軽やかで上品な味わいをご堪能いただけます。



詳しくはコチラ: [オレンジの香りと甘さの中に奥行きと清涼感のある味わい“柑橘”フレーバー『オレンジフィナンシェ』](#)

【“チーズ×抹茶”のふくよかな味わいを重ねた『抹茶チーズバウム(カット)』5月20日(水)発売】

『チーズバウム』初の“和”フレーバー『抹茶チーズバウム(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、抹茶などを混ぜ込み、しっとり焼き上げました。食べるとチーズと抹茶の深い旨みと豊かな香りが調和した味わいが口にひろがり、チーズのkokoroと、抹茶の芳香な香りの余韻がお楽しみいただけます。



※詳しくはコチラ: [『チーズバウム』初の“和”フレーバー『抹茶チーズバウム\(カット\)』](#)

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