

**【チーズガーデン】帰省土産や手土産におすすめの人気焼菓子 4 種を詰め合わせ『夏の焼菓子 4 種セット』7月22日(水)より数量・期間限定発売
夏限定の3フレーバーを楽しめる『チーズクッキーアソート』7月15日(水)より登場
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、夏のギフト商品『夏の焼菓子 4 種セット』を2026年7月22日(水)より発売いたします。また、夏限定フレーバーを詰め合わせた『チーズクッキーアソート』を2026年7月15日(水)より期間限定で販売し、夏の贈答シーンを彩る商品ラインアップを展開いたします。

※公式オンラインショップでは、『チーズクッキーアソート』の販売はございません。



※画像はイメージです

『夏の焼菓子 4 種セット』は、日頃の感謝の気持ちや、夏の帰省時のご挨拶に寄り添い、「ありがとう」「お元気で過ごしますか」といった想いを込めて贈る夏のギフトとしておすすめです。パッケージには、夏を象徴する「ヒマワリ」や、美しい自然と壮大な姿が特徴の「那須連山」、チーズガーデンのシンボルマークである夏鳥「オオルリ」を描き、澄み渡る青空や緑豊かな自然がひろがる那須の夏の風景を表現しました。

ご家族やご親戚、ご友人と集まって、チーズガーデンのスイーツを囲んで和やかに語らうひと時をお過ごしください。

【贈る気持ちに彩りを添える那須の夏景色を描いた限定セット『夏の焼菓子 4 種セット』】

チーズガーデンの季節限定および自慢の焼菓子を少しずつ一度にお楽しみいただける、この時期だけの限定セットです。爽やかなレモンの風味とサクサクとした食感が楽しめる季節限定商品「御用邸レモンチーズクッキー」をはじめ、良質なバターを使用し、食べ応えのある厚さに焼き上げた「ガレットチーズ」、焦がしバターとハチミツを使用して焼き上げた「フィナンシェ」、濃厚なチーズの香りとしっとりとした食感が楽しめる「チーズバウム(カット)」を詰め合わせました。

<商品概要>

商品名:夏の焼菓子 4 種セット

販売価格:2,280 円(税込)

販売期間:2026年7月22日(水)~8月中旬(予定)

セット内容:御用邸レモンチーズクッキー2枚/ガレットチーズ2枚/
フィナンシェ2個/チーズバウム(カット)2個

※数量限定パッケージのため、無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ご注意ください。

販売店舗:チーズガーデン全店、オンラインショップ



【“香り・食感・余韻”それぞれの個性を楽しむ『チーズクッキーアソート』7月15日(水)より発売】

チーズのkokとナッツ本来のほのかな甘みを楽しめる「マカダミアナッツ」、トマトとチーズの旨味にピリッとした辛さを効かせた「スパイス」、ココナッツミルクの優しい甘さとサクサクとした軽やかな食感が特長の「ココナッツ」の3フレーバーを、それぞれ2枚ずつ詰め合わせたチーズクッキーです。チーズの豊かなkokやほどよい塩味と、それぞれの素材が織りなす香りや風味、食感の違いをお楽しみいただけます。

ご自宅でのスイーツタイムはもちろん、夏の休暇や帰省時のご友人との集まり、手土産や差し入れなど、さまざまなシーンに合わせてご活用ください。

<商品概要>

商品名:チーズクッキーアソート

販売価格:980円(税込)

セット内容:マカダミアナッツ2枚/スパイス2枚/ココナッツ2枚

販売期間:2026年7月15日(水)~9月下旬(予定)

販売店舗:チーズガーデン全店

※店頭のみ販売商品です。公式オンラインショップでの販売はございません。



【本日7月8日(水)より発売『御用邸マンゴーチーズケーキ』】

昨年『季節の御用邸チーズケーキ』の夏季限定フルーツフレーバーとして初登場した『御用邸マンゴーチーズケーキ』が、今年も登場しました。数種類のチーズをブレンドした生地、細かく刻んだドライマンゴーやマンゴー濃縮果汁などを合わせた、マンゴーの芳醇な甘みや瑞々しい風味と、チーズの奥行きあるkokとミルク感が織りなす、東洋のエッセンスを感じるバイクドチーズケーキです。

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、お中元をはじめとした、季節の贈り物としてもご利用いただけます。

詳しくはコチラ:[南国フルーツを楽しむトロピカルな夏チーズケーキ『御用邸マンゴーチーズケーキ』](#)



【黒糖の奥深い甘みと軽やかな余韻を楽しむ『黒糖フィナンシェ』8月下旬まで販売中】

『黒糖フィナンシェ』は、沖縄県産の黒糖のまろやかな甘みと、奥行きのある味わいを引き出した、夏にも心地よくお楽しみいただける夏フレーバーです。焼き上げることでひろがる黒糖ならではの香ばしさとほのかな苦みが、アーモンドのkokとバター豊かな風味と重なり合い、和と洋が調和した円みある味わいをお楽しみいただけます。さらに、沖縄県産の塩を加えることで甘さの余韻をほどよく引き締め、黒糖ならではのやさしく続く甘みと、すっきりとした後味をご堪能いただけます。

※画像のパッケージは2個入のものです。

詳しくはコチラ:[沖縄県産の黒糖の豊かな甘みと沖縄県産の塩がほどよく効いた唯一無二の美味しさ『黒糖フィナンシェ』](#)



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