PRESS RELEASE
報道関係各位

2026 年 11 月 16 日(月)
株式会社 庫や

発売 30 年以上のロングセラー商品『御用邸チーズケーキ』「第105回ジャパン・フード・セレクション」で最高賞「グランプリ」を受賞 長年愛され続ける品質とものづくりへのこだわりが高評価

コロワ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)の看板商品『御用邸チーズケーキ』が、一般社団法人日本フードアナリスト協会主催の「第 105 回ジャパン・フード・セレクション」において最高賞である「グランプリ」を受賞しました。



2026年11月
グランプリ受賞

※画像はイメージです

『御用邸チーズケーキ』は、2022 年 11 月に同アワードにおいて金賞を受賞しており、このたび最高賞であるグランプリの受賞に至りました。発売以来 30 年以上にわたり多くのお客様にご支持いただいている『御用邸チーズケーキ』は、変わらぬ美味しさを大切にしながら、素材や製法、品質へのこだわりを重ね、時代に合わせて進化させてきました。こうした長年の取り組みが、このたびのグランプリ受賞につながったものと考えています。

また、2025 年 11 月には『チーズバウム』も同アワードでグランプリを受賞しており、『御用邸チーズケーキ』とともにチーズガーデンを代表する商品が高い評価をいただいています。

今回の受賞は、一つの商品としての美味しさだけではなく、世代を超えて親しまれるブランドの価値や、長年にわたり積み重ねてきた「チーズガーデン」のものづくりの歩みを示すものと考えています。

【職人の手仕事とこだわりが支える美味しさ『御用邸チーズケーキ』】

1994 年 8 月の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている「チーズガーデン」の看板商品です。特長の異なる数種類のチーズを独自の配合でブレンドし、濃厚でありながらも誰もが食べやすい、優しい味わいをお楽しみいただけます。

焼成には特注の手焼き窯を使用し、低温から高温へと 3 段階で温度を変えながら約 1 時間かけて焼き上げます。さらに、焼成中は職人が一つひとつの状態を見極めながら向きを変えるなど細やかな手作業を行うことで、なめらかな口どけと美しい焼き色を実現しています。

また、主要原料の風味を大切にし、品質を安定してお届けするために必要な範囲で添加物を使用しながらも、素材本来の味わいを損なわないよう配慮しています。2026 年 2 月には小麦不使用※となり、クリームチーズの澄んだ味わいをより感じられるようになりました。 ※原材料に小麦を使用しておりません。ただし、小麦を含む製品と共通の製造設備で製造しています。

保存料不使用でありながら未開封で常温保存が可能で、製造日から 20 日間の日持ちを実現。ご自宅用はもちろん、贈り物や手土産、おもてなしの品としてもご好評をいただいています。









※画像はイメージです

【グランプリ受賞を支えた、さらなる品質向上の取り組み】

今回の受賞や近年の品質ブラッシュアップの背景には、職人たちの徹底したこだわりと、日々の環境・工程におけるきめ細やかなアプローチがあります。

1. スポンジをなくすことによる、クリームチーズ本来の「クリアな味わい」の追求

定番商品の『御用邸チーズケーキ』では、2026 年 2 月に底部のスポンジをなくし、クリームチーズの澄んだ味わいが際立つ仕様へとブラッシュアップしました。製法の変更により焼成バランスや食感の調整は極めて繊細なものとなりましたが、試行錯誤を重ねることで『御用邸チーズケーキ』の豊かなチーズのコクや、なめらかな口溶けをしっかりと守り抜いています。

2. 環境変化を読み解く、緻密な空調・温度管理

スポンジをなくしたことで手焼き釜の熱がよりダイレクトに生地へ伝わるようになり、これまで以上に繊細な温度・湿度管理が求められるようになりました。建物全体の空調管理はもちろん、外気の取り込み量や機械の設定、室内に送り込む空気の量に至るまで細やかに調整。さらに、気圧の違いや釜の蓄熱温度の変化にも的確に対応し、四季や天候の変化に左右されない安定した焼き上がりを実現しています。

3. 時間帯・季節ごとに最適化される「焼成管理」

手焼き釜の蓄熱状態は 1 日のなかでも変動するため、朝・昼・晩、そして季節によって焼き時間や火の通り具合をきめ細やかに調整しています。徹底的な検証と試行錯誤を重ね、どの時間帯の焼成においても均一に火が入り、美しい焼き色が保たれる理想の品質を追い求めています。

■審査員による評価・コメント(一部抜粋)　※原材料に小麦を使用しておりません。ただし、小麦を含む製品と共通の製造設備で製造しています。

・濃厚でコクのあるチーズ風味が口いっぱいに広がる
・手頃な価格設定でありコストパフォーマンスが極めて高い
・グルテンフリー※は多くの消費者のニーズにこたえるものである
・チーズケーキ専門店としての確固たるブランド力を有している

【那須から全国、そして世界へ　スイーツを通じてあたたかく幸せな時間を届ける「チーズガーデン」】

「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・富山・石川・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。

今回の受賞を励みに、「チーズガーデン」の原点である『御用邸チーズケーキ』をはじめ、チーズの魅力を活かした商品を国内外へ提案することで、「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。

【「ジャパン・フード・セレクション」について】

「ジャパン・フード・セレクション」は、一般社団法人日本フードアナリスト協会が開催する、日本初の食品・食材評価制度です。同協会に認定された約 23,000 人のフードアナリストが、内部的要因・外部的要因・マーケット要因・ブランディング要因などを中心に 100 の項目を評価。審査項目の得点率が 90%以上の評価を得た商品のみグランプリを受賞できます。▶「ジャパン・フード・セレクション」HP　https://www.japan-foodselection.com/

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、栃木県の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