



ソラアオ
2018年2月28日

報道機関各位

一晩寝かせるごとに美味しさが増す日本酒チーズケーキ！？

3月1日よりJR京都駅、新幹線改札内のグランドキヨスク及び
八条ロギフトキヨスクにて常時販売開始！

当店では、平成29年春より食材と製法にこだわった「チーズケーキ」と「ガトーショコラ」を京都市地下鉄の「駅ナカ」での期間限定販売のほか、ネット通販を行っております。当店の商品のうち、京都の名産になるチーズケーキを創りたいという強い思いから、洛中唯一の酒蔵である佐々木酒造さんとのコラボにより開発した「日本酒チーズケーキ」は、特に好評をいただいております。

このたび、3月1日より当店が扱う「日本酒チーズケーキ」や「酒粕プリン」等の常時販売を開始することになりましたので、お知らせいたします。

【「日本酒チーズケーキ」の特徴】

・発酵食品チーズと日本酒、酒粕の相乗効果によるベストマッチ

京都の佐々木酒造さんの純米大吟醸「聚楽第」と酒粕により、食材のもつ果実のような吟醸香と気品のある味わいと、ソラアオチーズケーキのクリーミーな食感、繊細なチーズの口あたり、ほどよい甘さがマッチ。今まで体験したことのない、広がる香り、気品ある味わい、豊かな余韻をお楽しみいただけます。

甘いものが苦手な方でもおいしく味わっていただけます。



・一晩寝かせるごとに美味しさが進化

普通のケーキは焼きたて、作りたてが一番美味しいとされ、時間が経つとどうしても味が劣化していきます。しかし、「日本酒チーズケーキ」は時間を追うごとに美味しくなる秘密が隠されています。

1日目はチーズと日本酒それぞれが主張する味ですが、2日目以降は日本酒とチーズが馴染んで熟成された進化した味になります。



・お土産にも最適な商品パッケージ

京都の土産らしく、届いたときのワクワク感を演出してくれる、かわいくて上品、ちょっと特別なパッケージでお届けします。箔押しされた品位のある色合いとデザイン。お持たせ、贈り物、引き出ものにも、喜んでいただけるよう、想いをこめてこだわりました。（ネット通販の場合のみ）



【日本酒チーズケーキを開発したきっかけ】

京都の伏見は日本有数の酒処として知られていますが、佐々木酒造さんは洛中唯一の酒蔵メーカーとして、昔ながらの製法により酒造りを営まれています。

ソラアオの主人が子供のころから知っている近所にある酒蔵メーカーである佐々木酒造さんでは、四代目、佐々木晃社長が日本酒だけにこだわらず、某すしチェーンと米麴を使ったジュースの開発や、日本酒とチョコレートとをコラボした商品を開発しておられます。これら温故知新の考えにすごく感銘を受け、佐々木酒造さんとのコラボによる商品開発を進める決心をしました。

日本酒チーズケーキは、食に関わってからの15年間、常により良く、より美味しくなる食材を探し、焼き加減など、研究を重ねて、全てにおいて一切妥協せず、開発したプレミアムなチーズケーキです。

【商品詳細】

「日本酒チーズケーキ」

・内容量 1個 12cm ホールケーキ

・賞味期限 冷蔵5日

・販売価格 2,500円(税込)

⇒但し、JR京都駅キヨスクではお求めやすいように
パッケージを貼り箱ではなく安価な組箱に変更し、
京都駅限定 1,980円(税込)で販売。

・共通項目 アレルギー：小麦、卵、乳



※JR京都駅 新幹線改札内のグランドキヨスク、八条ロギフトキヨスクでは、次の商品も常時販売いたします。

「酒チーズケーキ&プレーン2個セット」(販売価格 1,180円(税込))

…当店で人気のある(プレーン、日本酒の)2種類のケーキを4分の1ずつキューブ箱に梱包。当店のチーズケーキを気軽に楽しんでいただく方にお勧めです。

「米麴プリン」(販売価格 378円(税込))

…佐々木酒造の純米大吟醸からとれる酒粕だけを使った贅沢なスイーツ、香り、味、共に食べたことのない新しい京のプリンです。

※ネットショップのサイトは次のとおり。

⇒ <http://soraao-shop/>

【本製品に関するお問い合わせ】

ソラアオ 福本大二

Mail : info@soraao-cafe.com

電話 : 075-748-0400