

花園天皇が愛した、幻のゆずを100%使ったチーズケーキ

7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
八条口ギフトキヨスク、自社ホームページにて常時販売開始！

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」を京都市地下鉄の「エキナカ」での期間限定販売のほか、ネット通販を行っております。また、今年春からJR京都駅、グランドキヨスク、ギフトキヨスクで「佐々木酒造日本酒チーズケーキ」等を常時販売しております。

このたび、7月1日より当店が扱う「京都水尾ゆずチーズケーキ」の常時販売を開始しましたので、お知らせいたします。

【京都水尾のゆずとは】

JR京都駅から山陰線に乗って、嵐山を過ぎると、わずか20分で到着するのが山間に佇む「保津峡駅」保津川下りを楽しむ観光客を眼下に眺めながら、駅前から出ているバスで10分ほど走ると、まさに秘境ともいふべき集落にたどりつきます。

平安時代前期の清和天皇は退位後、この地で過ごされ、自らの終焉の場として水尾を選ばれたことから、後に「水尾帝（みずおのみかど）」と呼ばれるようになりました。また、十四世紀に柚子の実を花園天皇が植えたことから、日本初の柚子栽培が水尾で始まったとされています。

きれいな水と寒冷な山里という柚子を栽培するのに適した条件が重なって、実生から育った原種の柚子が今なお残っています。実は大ぶりで果汁はたっぷり、そして芳醇な香りと優しい酸味が水尾産の柚子の特徴です。その高品質の柚子は関西だけでなく、関東の高級料亭や有名菓子店などで使われています。

今では高知県や埼玉県などでも柚子が盛んに栽培されていますが、昭和40年代までは唯一といっていいほど、柚子の産地は京都の水尾でした。

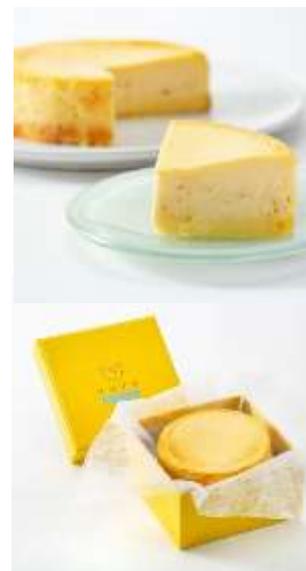


【「京都水尾ゆずチーズケーキ」の特徴】

- やさしい酸味がクリームチーズと混ざり合う京都らしいスイーツ
他地方のゆずで試作をし、十分美味しいと思うレベルだったのですが、水尾のゆずで作ったところ3倍美味しくなったと言っても過言ではないくらい香り、味共にレベルが跳ね上がりました。
口に入れた瞬間にゆずの高貴な香りが広がり、爽やかな優しい酸味がクリームチーズと混ざり合って、夏にぴったりの京都スイーツに仕上がりました。

- 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。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）



【ゆずチーズケーキを開発したきっかけ】

京都の名産品を使ったチーズケーキを創るにあたって、日本酒、ゆばに続いて水尾の柚子に着目しました。しかし、水尾の柚子は収穫量も少なく、とても希少価値の高い幻の柚子であることが解りました。そして手に入れようとしても市場には中々出回らないものでした。そこで直接、柚子を栽培されている水尾のゆず農家さんを探していたところ、京都水尾ゆず農産さんにご縁があり、水尾の地を訪れて、初めて安定して水尾のゆずを使うことが出来るようになりました。



【商品詳細】

「京都水尾ゆずチーズケーキ」

- ・ 内容量 1個
- ・ 賞味期限 冷蔵5日
- ・ 販売価格 キューブチーズケーキ 580円（税込）
ホールチーズケーキ 2,500円（税込）
- ・ 共通項目 アレルギー：小麦、卵、乳



※ネットショップのサイトは次のとおり。

⇒ <http://soraaao-shop.com/>

【本製品に関するお問い合わせ】

ソラアオ 福本大二

Mail : info@soraaao-cafe.com

電話 : 075-748-0400