

祇園辻利×ソラアオ 京抹茶スイーツ戦争に参戦

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
八条口ギフトキヨスクで常時販売開始！

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、昨年春以降、JR東海の京都駅構内にあるグランドキヨスク、ギフトキヨスクにおいて、「佐々木酒造日本酒チーズケーキ」「京都水尾ゆずチーズケーキ」等を常時販売しております。

このたび、3月1日より祇園辻利とのコラボで、当社が扱う「京都宇治抹茶チーズケーキ」の常時販売を開始しましたので、お知らせいたします。

【祇園辻利とは】

1860年（萬延元年）、屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村（現・京都府宇治市）にて宇治茶の製造と販売を開業したのが始まり。後に、京都・祇園を礎とすることから、「祇園辻利」に改名。

現在、茶葉や関連商品を販売する「祇園辻利」を祇園本店、京都駅八条口店など3店舗を構える他、極上の宇治茶とスイーツを食する「茶寮都路里」を4店舗展開。

【「京都宇治抹茶チーズケーキ」の特徴】

- 祇園辻利の上質抹茶を使った、濃茶チーズケーキ
一般的なスイーツに使われる抹茶の量の約3倍使用し、抹茶好きにはたまらないチーズケーキです。しっかりとチーズの風味も主張する王道なのですが、その一歩先を行く美味しさに仕上がりました。
- さらに繊細に焼き上げました
この抹茶チーズケーキの商品開発で一番苦労したところは、抹茶の鮮やかな緑を残すことでした。
他のチーズケーキは色が着くように焼き目を付けるのですが、抹茶の場合、茶色く濁った色に焼き上がります。焼き目を着けず緑色を残しつつも、中に火を通す温度と水分量をちょうどいい状態にたどり着くまでに時間が掛かりました。柔らかすぎず、硬すぎない、細心の注意を払い大切に焼き上げています。
- キューブに詰められた思いと、商品パッケージ
ソラアオの1人前のチーズケーキはすべてキューブの箱に入っております。かわいくて上品、お持たせに喜んでいただけるよう、チーズケーキの味ごとに色を変えて作りました。
可愛いパッケージに仕上げているのはもちろんのこと、ケーキが光や空気になるべく触れないように、箱の中にも抗菌処理を施しており、カットしたチーズケーキの風味が落ちないように個包装にしております。



・特別なコラボパッケージ

弊社ソラアオのロゴは自然と空をイメージした鳥のロゴです。今回、販売開始する抹茶チーズケーキは、少し遊び心を持たして、鳥が茶釜を啜えており、祇園辻利との特別なコラボパッケージに仕上げております。



【抹茶チーズケーキを開発したきっかけ】

現在京都駅でチーズケーキを販売させて頂くきっかけになったのが、「抹茶ではないスイーツ」でした。

→昨年、キヨスクのバイヤーからお声をかけて頂いたのが「京都佐々木酒造日本酒チーズケーキ」で、抹茶ばかりであふれている京都駅に京都らしいものを使った新しいスイーツを探しておられました。昨年春、販売を開始した「日本酒チーズケーキ」は好評を頂き販売数も順調に伸びています。

しかし、京都でお菓子を販売するにあたって、抹茶の2文字は絶対に外せない食材でありませぬ。徐々に、「勝負するなら最高の抹茶を使った抹茶チーズケーキを作ろう」との思いが強くなりました。そこで、日本酒チーズケーキと同じように京都の老舗企業とコラボを思いつき、最初にお話を聞いて頂いた、祇園辻利と商談を重ねて、同社の抹茶を使う許可を頂きました。

*祇園辻利から頂いた課題は抹茶以外の混ぜ物をしないことと、色飛びしないことでした。市販されている抹茶のスイーツは日焼けをしないように抹茶の他にクロレラ等の混ぜ物が入っています。抹茶単体で使うと、光を浴びて時間が経過するごとに色が黒ずんでいきます。当社では、その課題解決のために、特殊な加工を施したキューブの箱により、チーズケーキの風味が落ちないように工夫しております。

【商品詳細】

「京都宇治抹茶チーズケーキ」

- ・内容量 1個
- ・賞味期限 冷蔵4日
- ・販売価格 キューブチーズケーキ 580円(税込)
- ・共通項目 アレルギー：小麦、卵、乳



※現在、ホールの箱を作成中です。出来次第ネットでも販売いたします。

ネットショップのサイトは次のとおり。

⇒ <http://soraa-o-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@soraa-o-cafe.com

電話 : 075-748-0400