

京都のチーズケーキ専門店が食のプロも唸る超希少な栗で作る
和栗のチーズケーキ 10月1日(土)12時～ 予約受付開始
予約2年待ち、すでに3500名超が予約希望の限定スイーツ

京都のチーズケーキ専門店『ソラアオ』を運営する株式会社ソラアオ（所在地：京都市右京区、代表：福本 大二）は、京都・綾部産の超希少な和栗 “栗峰（りほう）” を使ったチーズケーキを限定販売。2022年10月1日（土）12時から直営通販サイトにて限定2,000個の予約受付を開始します。昨年は限定1,000個が約7分間で完売し、予約2年待ちが続いています。すでに予約登録数は3,500名（9月22日現在）を超え、今年度の販売分も争奪戦必死です。



生物と栗の共存を掲げる『エル・ファーム大槻』園主の大槻氏



甘露煮にした栗峰を丸ごと敷き詰めた贅沢なチーズケーキ

全国で生産者数名のみの超希少な栗を使った超限定チーズケーキ

栗峰チーズケーキは、栽培期間中は除草剤や農薬など一切使用せず、生物と栗の共存を掲げて大切に栽培されている『エル・ファーム大槻』（京都府綾部市）の栗峰を使用。栗峰は七立栗大粒系という品種で、全国でわずか数名しか栽培されていない超希少種です。中でも大槻氏が作る栗峰は料亭などでも選ばれる逸品で、和栗の深みのある濃厚な甘さが舌に絡みつき、食のプロも唸る美味が口いっぱいに広がります。

当初、生産量が非常に限られるため取引は難しいとお断りされたものの、大槻氏の栗峰に一味惚れしたオーナーパティシエ福本の「栗峰の魅力を広く知ってもらいたい！」との熱意に賛同いただき、実現しました。ソラアオ独自の製造技術で、旨味が凝縮した栗峰らしさを際立たせた栗峰チーズケーキを開発。“栗そのものよりも栗を味わえるチーズケーキ”などと評され、この時期のみ、数量限定でのみ味わえる一品です。

※追加販売の有無は、収穫量によって変動します。

スイーツを通じ、生産農家が報われる社会を目指す

農作物は、こだわりを持って丁寧に生産されているものも農薬などを使って大量生産されているものも一緒に、大きさ・重さでのみ価格が決められる商慣習が長く続いてきました。ソラアオはこれに疑問を抱き、「価格においしさや価値が反映されてこそ、生産農家が誇りを持って良い農作物を作れるのではないか」との考えから、仕入れはすべて生産農家の希望価格を採用。値下げ交渉は一切おこなわず、栗が不作だった昨年には仕入れ価格の値上げを提案するなど、生産農家が安定した売上を得られる取引にこだわっています。

ソラアオがチーズケーキに用いたことをキッカケに、『エル・ファーム大槻』の栗峰の市場価格は5倍強となり、価値が正當に認められるようになってきました。ソラアオはスイーツを通じて、農業を身近に感じられる環境づくりや地域産業の創生、生産農家が報われる社会を目指しています。

■栗峰チーズケーキ製品概要

- ・予約開始日:2022年10月1日(土)12時～
* 発送開始:11月1日(火)以降 順次
- ・販売価格:7,200円(税込) ホール販売のみ
- ・販売数量:限定2,000個
- ・販売場所:直販サイト(<https://kyotosoraa.com>)
楽天市場店(<https://www.rakuten.ne.jp/gold/soraa/>)
- ・賞味期限:冷蔵5日、冷凍1ヶ月



栗峰のマロンペーストを生地にもたっぷり使用

■チーズケーキ専門店『ソラアオ』

国産、特に京都の素材にこだわった京都発のチーズケーキ専門店。
15年かけて生み出したチーズケーキの独自製法と京都産食材や銘品を組み合わせ、京都発のバリエーション豊かなチーズケーキを次々発表。京都の老舗日本酒店・佐々木酒造とコラボした“日本酒チーズケーキ”や幻の和栗を使った“栗峰チーズケーキ”などが大きな話題を呼ぶ。

「京都の生産者・企業と共に京都を盛り上げよう」をコンセプトに、価値ある食材を求めて日々 京都中を横断している。

オーナーパティシエ福本は、専業農家だった祖父母の影響から納得できる素材しか使わないというこだわりを持ち、生産者との繋がりを大切にしたいスイーツづくりを信条としている。



ソラアオ代表/オーナーパティシエ
福本 大二

■会社概要

□代表: 福本 大二 □設立: 2015年4月1日 □事業内容: 菓子製造・卸売・販売

- 本件に関するお問合せ先 -

株式会社ソラアオ 担当: 福本 大二 (フクト ダイ)

〒616-8066 京都市右京区太秦安井車道町 21-86 TEL・FAX: 075-748-0400/福本携帯: 090-4769-7389

E-mail: info@soraa-cafe.com <http://www.kyotosoraa.com>