

ほぼ市場に出回る事のない幻の京都産＜神崎落花生＞を守りたい 1年分が即日完売のチーズケーキ専門店が地域活性を応援 クラウドファンディングで支援を募る 2月22日（火）スタート

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、2021年2月22日（火）から約1カ月間、応援購入サイト『Make（マクアケ）』で京都・舞鶴市の”神崎落花生”を使ったチーズケーキを販売いたします。

舞鶴市神崎地区で生育される“神崎落花生”は国内生産量の0.003%しか生産されておらず、危機的状況にあります。「神崎落花生を復活させたい」と栽培を始めた農家さんの想いと一般流通せず高級料亭などでしか味わえない滋味を、一人でも多くの人に知ってもらいたいと考えています。



一口目から神崎落花生の力強い味わいに驚かされるチーズケーキ



神崎落花生を残そうと奮闘されている生産者の村上氏

クラウドファンディングを通じて地域活性を応援したい

過疎・高齢化が進む神崎地区では、農業の生産量が年々下がっています。中でも、販売目的で栽培する落花生農家はいまや2軒のみ。今回のクラウドファンディングを通じて、渋皮まで旨味を感じる神崎落花生の美味しさを広く認知してもらい、地域活性化の一助になりたいと願っています。

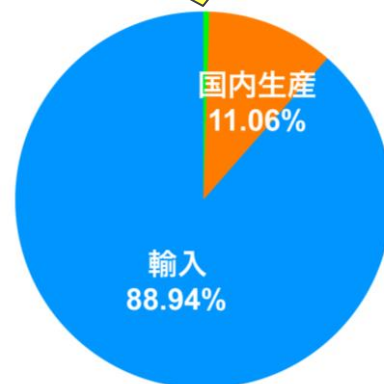
返礼品として、他では味わえないスイーツ以外にも神崎地区での＜農業体験＞実施などを予定。ソラアオはスイーツを通じ、農業を身近に感じられる環境づくりや地域産業の創生を目指しています。

過酷な環境が旨さにつながる神崎落花生

落花生の国内作付面積はピーク時（昭和40年）の1割以下。希少となった国産品ですが、中でも神崎落花生は、年間生産量500kgにも満たずほぼ市場に出回ることはありません。高級料亭などでしか味わえないため、“幻の落花生”と呼ばれています。

「パティシエ人生で5指に入る素晴らしい食材に出会えた」とソラアオ代表 福本が衝撃を受けた旨味は、特殊な生育環境から生まれます。海辺の砂地畑で育てられるため、肥えていない土地ほど子孫を残そうとする植物の性質上、種子に栄養が凝縮。砂は水を貯えることができず、土とくらべて植物の栽培には難しい環境であるものの、過酷な環境が食のプロも唸る味を作りあげています。

神崎落花生は、
国内生産量の
わずか **0.003%**



国内消費される落花生
原産国内訳

出典：農林水産省 作物統計

財務省 貿易統計/2015年

■クラウドファンディング実施概要

- ・日時:2022年2月22日(火) 15時 ~ 3月27日(日)
- ・URL : <https://www.makuake.com/project/soraaocafe2/> (2月22日(火)15時~アクセス可能)
- ・それまではコチラ : <https://kyotosoraa.com/?mode=f1>
- ・リターン(予定): 神崎落花生チーズケーキ、ロースト神崎落花生、舞鶴神崎での農業体験 etc
- ・目標額: 30万円以上

■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。



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 ダイチ)

〒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@soraaocafe.com <http://www.kyotosoraa.com>