

鹿児島産・安納芋あんのういもとナチュラルクリームチーズを使用した新商品が期間限定登場！
シーキューブ、「安納芋のチーズケーキ」を12月11日(金)より発売

◎2015年12月11日(金)～2015年12月13日(日)：「山形屋」(鹿児島県)催事

◎2015年12月11日(金)～2016年1月31日(日)：全国の「シーキューブ」24店舗

「BUKO クリームチーズ コンテスト 2015」で優勝した西山未来シェフが受賞作品をアレンジ！



あんのういも
「安納芋のチーズケーキ」
(497円)

洋菓子ブランド「シーキューブ」を展開する株式会社シュゼット(本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅)は、鹿児島産の「安納芋あんのういも」と、なめらかなナチュラルクリームチーズを使用した『安納芋のチーズケーキ』を12月11日(金)より、「山形屋」(鹿児島県鹿児島市金生町3番1号)ならびに全国の「シーキューブ」24店舗にて期間限定販売します。

新商品『安納芋のチーズケーキ』は、デンマークの自然豊かな環境で育った牛のフレッシュな生乳から作られた「BUKO」のナチュラルクリームチーズで作られたチーズムースと、時間をかけてじっくり焼くことでさらに甘味が増す「安納芋」のペーストとメレンゲを合せた「安納芋クリーム」のケーキです。チーズムースの上に添えられた「安納芋クリーム」は、安納芋のペーストとメレンゲと合わせることでふかふかな焼き芋のような食感を表現しました。また、二つの素材のハーモニーを引き立たせるために、チーズムースの中にオレンジのコンフィを隠し味として加えています。安納芋の焼き芋チップ、チョコレートの葉っぱ、オレンジのセミコンフィでデコレーションした、食感にも、見た目にも楽しい贅沢な冬の逸品です。

なお、本商品は、製菓のプロを対象に開催されている「BUKO クリームチーズ コンテスト 2015」に、今年のコンテストのテーマである「マイローカル・スイーツ」のもと、鹿児島南九州市出身の株式会社シュゼット 商品開発課 西山未来シェフが出品し、優勝した作品をアレンジした一品です。

記

【商品名称】安納芋のチーズケーキ

【販売価格】497円 ※税込価格

【販売期間】2015年12月11日(金)～2016年1月31日(日) ※12月22日(火)～12月25日(金)は販売中止

【販売店舗】山形屋催事(鹿児島県鹿児島市金生町3番1号) ※12月13日(日)までの3日間限定
全国の「シーキューブ」24店舗 ※一部、生ケーキのお取り扱いのない店舗もございます。あらかじめご了承ください。

【お問合せ】お客様相談室 TEL:0120-917-225(平日9時～17時) HP:<https://www.suzette-shop.jp/c3>

<ご参考> 株式会社シュゼットおよび「シーキューブ」について

1969年、兵庫県芦屋市で創業。喫茶、生菓子の販売から事業を開始し、現在は百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」(86店舗)と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」(29店舗)の2つの洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業や OEM 生産など、さまざまな事業を推進中。「シーキューブ」のブランド名は1987年の誕生時から創り続けている代表商品「ティラミス」の素材であるコーヒー・チーズ・カカオの3つの“C”に由来。北海道の良質な小麦や乳製品、世界中から選び抜いた食材など、こだわりのある素材・技術・創造力を駆使したお菓子を提供しています。