

【関西初出店】エシカルスイーツブランド「朝霧高原菓子舗」が 阪神梅田本店に期間限定オープン！ 静岡県の苺とミルクを味わえる限定商品 『生とろりチーズケーキ生富士山 いちご』が初登場

阪神梅田本店 地下1階 SWEETS EVENT 2
●2024年11月13日（水）～2024年11月19日（火）

株式会社たこ満（本社：静岡県菊川市、代表取締役：前堀誠）が運営する、静岡県のエシカルスイーツブランド「朝霧高原菓子舗」は、関西初出店となるポップアップストアを2024年11月13日（水）～19日（火）の期間、阪神梅田本店に限定オープンいたします。

関西初出店を記念して、静岡県産の「苺」と「ミルク」をお楽しみいただける、『生とろりチーズケーキ生富士山 いちご』を限定販売いたします。



【朝霧高原菓子舗】公式 HP: <https://asagiri-kashiho.jp/>

■【阪神梅田本店限定】2週間に1万個販売する人気のチーズケーキに「静岡苺」のフレーバーが新登場

関西初出店となる今回、2週間で1万個販売し多くのお客様にご支持頂いた『生とろりチーズケーキ生富士山』に、静岡県の苺を使った限定新フレーバーをご用意しております。

ミルクソースが溢れる生チーズケーキに、静岡県産紅ほっぺのフレッシュジャムと、苺生クリームを飾った本商品で、「苺」×「ミルク」の味わいをお楽しみください。

期間限定のスイーツをはじめ、本ブランドのシグネチャーである『生とろりチーズケーキ生富士山』、お土産にもぴったりのクッキーやフィナンシェなど、朝霧高原の生乳を贅沢に使い、その美味しさを余すことなく活かした全6種類のスイーツを展開いたします。

朝霧高原の恵みの牛乳や乳製品と、旬を織り交ぜたスイーツをお楽しみください。

出店情報

出店場所：阪神梅田本店 地下1階 SWEETS EVENT 2（〒530-8224 大阪市北区梅田1丁目13-13）

出店期間：2024年11月13日（水）～2024年11月19日（火）

営業時間：10:00～20:00



生とろりチーズケーキ 生富士山 いちご ■価格：おひとつ 450 円（税込） ■消費期限：1 日

とろりとミルクソース溢れるふわしゅわ食感の『生とろりチーズケーキ生富士山』に、苺のフレーバーが登場。静岡県産紅ほっぺの果肉入りフレッシュジャムを入れ、県内産苺パウダー入りの朝霧高原の生クリームを絞りました。苺に見立てて華やかに飾った、期間限定の生チーズケーキをお楽しみくださいませ。

展開商品 ※期間限定新商品を除く



商品名：生とろりチーズケーキ生富士山

■価格：おひとつ 400 円（税込） ■消費期限：1 日

特製ミルクソース入りのふわしゅわ食感のチーズケーキを焼き上げ、口どけなめらかな特製生クリームをこんもりと。朝霧高原特有のすっきりとした口どけの良い生クリームとミルクソース入りチーズケーキを共にほおばれば、ミルクのおいしさがお口いっぱいに広がります。「あさぎり牛乳の恵みをほおぼる」生チーズケーキです。



商品名：あさぎり牛乳サブレスンド あんバター

価格：5 個入 1,500 円（税込） 賞味期限：7 日

今までにないクッキーサンドを目指してできたサブレスンド。口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、あさぎりバターならではのすっきりとした他にないホイップバターと、艶やかで粒感のある餡子を合わせ、食感の豊かさと上品さを合わせもつサブレスンドが誕生しました。



商品名：あさぎり牛乳サブレスンド はちみつバター

価格：5 個入 1,650 円（税込） 賞味期限：7 日

さっくり、ほろりとした特製サブレに、あさぎり牛乳パウダーとあさぎりバターを加えた口どけなめらかなホイップバターをサンド。さらにクセが少なく、コク深い甘みと香りの長坂養蜂場様謹製の蜂蜜を加えました。さわやかな味わいの「あさぎり牛乳サブレスンド はちみつバター」を是非ご賞味下さい。



商品名：あさぎり牛乳サブレサンド マロンバター

価格：5 個入 1,800 円（税込） 賞味期限：7 日

口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、マロンバタークリームとしっとりとした栗きんとん餡の2層仕立てで贅沢に栗をお楽しみ頂けるサブレサンド。マロンバタークリームは、ホイップしたあさぎりバターと、和栗を使った濃厚マロンペーストを合わせた、期間限定の濃密な栗の味わいです。



商品名：あさぎり牛乳とろりミルククッキー

価格：4 個入 680 円 / 8 個入 1,300 円（税込） 賞味期限：140 日

ミルク感にとことんこだわったとろりミルククッキー。クッキーにもチョコレートクリームにもあさぎり牛乳の特徴あるミルクを感じられるよう表現し、懐かしくも新しい商品が誕生しました。こだわりのミルクチョコレートがとろりと出てくるミルクづくしの一品です。

OUR PROJECT

社会課題である“牛乳離れ”に向き合い、生産者・お客様・地域それぞれに持続可能な”Good cycle”を生み出すエシカルなブランドを展開しています。

■【朝霧高原菓子舗】について



お菓子屋さんが乳業メーカーとタッグを組んだ一次産業直結スイーツブランド。

富士山の麓、朝霧高原でとれた生乳をたっぷり使用、生乳を加工する上で出る副産物も使い、その美味しさを余すことなく活かしたお菓子を作り続けます。富士山や朝霧高原の自然をモチーフに、原材料・製法にこだわり一手間かけたお菓子を提供します。

〈会社概要〉

- ・名称：株式会社たこ満 <https://www.takoman.co.jp>
- ・ブランドサイト：<https://asagiri-kashiho.jp>
- ・創業：昭和 52 年 4 月 代表者：代表取締役 前堀誠
- ・所在地：静岡県菊川市上平川 565-1
- ・事業内容：郷土銘菓・和菓子・洋菓子の開発、製造、販売事業、お菓子教室事業
- ・事業所：静岡県内直営店 18 店舗・FC 店 1 店舗・遠州茶家（甘味処）・琉球ドルチェテラス（沖縄・和洋菓子店）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

朝霧高原菓子舗 PR 事務局 担当：槻木・廣瀬 TEL0537-73-5289