

【新商品先行販売】エシカルスイーツブランド『朝霧高原菓子舗』
累計 5 万個超の人気スイーツ「生とろりチーズケーキ生富士山」に、
待望のレモンフレーバーが登場！
初夏の新作スフレも同時お披露目！

2025 年 5 月 7 日（水）～ 5 月 13 日（火）
ジェイアール名古屋タカシマヤにて先行販売いたします。

富士山の麓、朝霧高原の乳製品を生かしたお菓子を手がける『朝霧高原菓子舗』（運営：株式会社たこ満）は、2025 年 5 月 7 日（水）～ 13 日（火）の期間限定で、ジェイアール名古屋タカシマヤにポップアップ出店いたします。今回の出店では、シリーズ累計販売数 5 万個を超える「生とろりチーズケーキ生富士山」より新作〈レモン〉フレーバーを先行販売。

さらに、新スイーツ「富士山生スフレフロマージュ〈レモン〉」も初登場いたします。



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

■ 累計 5 万個超の生チーズケーキに初夏限定フレーバー「生とろりチーズケーキ生富士山〈レモン〉」が登場

とろりとミルクソース溢れる、ふわしゅわ食感のチーズケーキに待望の〈レモン〉が登場。

朝霧高原のミルクの濃厚さと、静岡県牧之原市のブランドレモン『波乗りレモン』のみずみずしい酸味。その魅力を最大限に引き出すため、クリーム of 乳脂肪分とレモン果汁のバランスに試行錯誤を重ねました。チーズケーキ生地は空気をたっぷり含ませたスフレで、ふんわり、しゅわしゅわ食感。とろりと広がるミルクソースが、口の中で優しくとけていきます。

ミルクのコクとレモンの爽やかさをお楽しみ頂けるチーズケーキです。



■ 商品名：生とろりチーズケーキ生富士山〈レモン〉* 名古屋先行販売

■ 価格：アソート 2 個入（プレーン・レモン各 1 個）1,051 円（税込）

アソート 4 個入（プレーン・レモン各 2 個）2,121 円（税込）

■ 消費期限：2 日【要冷蔵】

■ 初夏の新作！爽やか新食感スフレ「富士山生スフレフロマージュ〈レモン〉」先行お披露目

シャリッ、さくっ、ふんわり。軽やかな口あたりと繊細な酸味の融合を目指した、新感覚のスフレスイーツ。静岡県牧之原市産『波乗りレモン』の香りが際立つよう、クリームは火入れせず、生のままフレッシュ仕立て。こだわりのスフレ生地は空気をたっぷり含ませ、きめ細やかに焼き上げます。仕上げのグラサージュが、初夏の爽やかさとシャリッと食感を演出。

軽やかながらも印象に残る味わいを、ぜひ名古屋で先取りください。



■商品名：富士山生スフレフロマージュ〈レモン〉***名古屋先行販売**

■価格：アソート 2 個入（プレーン・レモン各 1 個）761 円（税込）

アソート 4 個入（プレーン・レモン各 2 個）1,521 円（税込）

■消費期限：2 日【要冷蔵】

期間限定ストアでは上記の商品をはじめ、手土産やプレゼントにぴったりのサブレスンドやクッキーの詰め合わせなど、朝霧高原の恵が詰まった商品を展開いたします。

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：ジェイアール名古屋タカシマヤ B1F イベントスポット ***ジェイアール名古屋タカシマヤ初出店**

出店期間：2025 年 5 月 7 日（水）～2025 年 5 月 13 日（火）

営業時間：10:00-20:00 ※施設の営業時間に準ずる

限定ストア展開商品



【左】
生とろりチーズケーキ生富士山〈レモン〉

【右】
富士山生スフレフロマージュ〈レモン〉

※詳細は上記参照



商品名：生とろりチーズケーキ生富士山

■価格：アソート 2 個・4 個入（価格は上記参照） ■消費期限：2 日【要冷蔵】

シリーズ累計販売数 5 万個超！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：富士山生スフレフロマージュ

■価格：アソート 2 個・4 個入（価格は上記参照） ■消費期限：2 日【要冷蔵】

【ふわっと・さっくり・ほどける】極上スフレ生地、2 種のチーズとあさぎり牛乳を使ったとろける「生フロマージュクリーム」をたっぷりサンド。熟練職人の技が光る、雲の上のような特別スイーツです。



あさぎり牛乳サブレサンド（あんバター・はちみつバター）

■価格：あんバター 5 個入 1,651 円／はちみつバター 5 個入 1,751 円（税込）

■賞味期限：15 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サンド。口溶けにとことんこだわったさくほろ食感のサブレに、朝霧高原のすっきりとしたホイップバターと、艶やかで粒感のある餡子を合わせた〈あんバター〉、同じくホイップバターとコク深い甘みの長坂養蜂場様謹製の蜂蜜を合わせた〈はちみつバター〉の 2 種を展開いたします。



あさぎり牛乳とろりミルククッキー

■価格：4 個入 801 円 / 8 個入 1,601 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。



朝霧高原菓子舗アソート

■内容：サブレサンドあんバター 1 個／サブレサンドはちみつバター 1 個／とろりミルククッキー 2 個

■価格：4 個入 1,080 円（税込） ■賞味期限：15 日

母の日の贈りものや、ちょっとした手土産にぴったりなライトギフトをご用意いたします。朝霧高原の恵みを感じる焼き菓子を、特別なひとときにぜひお楽しみください。

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】

株式会社たこ満 担当：槻木・廣瀬／TEL：0537-73-5289