

## 3種類のチーズの旨味を重ね合わせた極上のチーズケーキを 1月4日(月)よりオンライン予約販売開始

4年連続ミシュラン 4レッドパビリオン獲得ホテルの味をご自宅で気軽に楽しめるチーズケーキ

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将）は、4年連続ミシュラン 4レッドパビリオン獲得ホテル「SCAPES THE SUITE(スカープス ザ スイート)」の味をご自宅で気軽に楽しめる新デザート「3種の濃厚チーズケーキ」の予約販売を1月4日(月)より開始いたします。



公式販売サイトはこちら：<https://scapes.thebase.in/>

ポジティブドリームパーソンズが運営するオンラインサイト『PDP オンラインレストラン』では、4年連続ミシュラン 4レッドパビリオン獲得ホテル「SCAPES THE SUITE」のシェフが考案した究極のスープをご自宅でも気軽にお楽しみいただける「3種スープのミールキット」を販売してきました。牛乳やバターなど、ご自宅にある食材を使いお手軽な調理方法で本格的なホテルの味を再現できる人気商品です。この度、「SCAPES THE SUITE」内のレストランでデザートとして提供している「3種の濃厚チーズケーキ」を自宅でも楽しみたいというお客様のご要望にお応えし、第二弾の商品としてオンラインサイトでも新たにご提供を開始致します。

## 贅沢な味わいの秘密。3種類のチーズを独自にブレンドして誕生した「チーズの旨味を味わう」新しいチーズケーキ

「SCAPES THE SUITE」でデザートとして提供している「3種の濃厚チーズケーキ」は、チーズそのもののおいしさを追求し、産地にこだわった素材を使用することで、チーズ本来の旨味をお楽しみいただけるデザートです。パティシエが厳選した北海道産クリームチーズ、デンマーク産のカマンベール、24か月熟成のパルミジャーノレジャーノという3種類のチーズを独自にブレンドして作りだしたオリジナルレシピのチーズケーキです。3種類のチーズを組み合わせるとじっくりと焼き上げることにより、チーズの旨味とまろやかさ、しっとりした触感をお楽しみいただけます。



### ■1種類目：生乳の風味を味わう「北海道産クリームチーズ」

良質な生乳づくりで世界的に知られるフランス・ノルマンディー地方。その雄大で豊かな自然に恵まれた地方に似た風土を持つと言われているのが北海道根釧地区です。日本でも有数の酪農地として知られているその地で作られた生乳は、他にはない独特の豊かな乳風味を持っており、今回使用しているクリームチーズはその北海道根釧地区で誕生する生乳だけを使用しています。乳本来の風味を生かすため、余計なものは一切加えず、生乳の美味しさを最大限引き出せるよう工夫されたこのチーズは、やさしい乳味感とまろやかな塩味が特徴です。



### ■2種類目：酪農王国デンマーク産の「カマンベールチーズ」

酪農王国として知られるデンマークは、EUを代表する農産物輸出国で、豚肉やチーズなどの乳製品生産が非常に有名です。今回はデンマークで生産されているチーズの中から、クリーミーでコクがあり、日本人にも人気が高いカマンベールチーズを素材に選びました。デンマーク産のカマンベールチーズは旨味がありながらすっきりとした後口が特徴で、生乳と食塩というシンプルな作りだからこそ味わえる上品な味わいをお楽しみいただけます。



### ■3種類目：24か月熟成した「パルミジャーノレジャーノ」

パルミジャーノレジャーノは、イタリアの代表的なチーズで、少量料理に加えるだけでもその味が格段に増すことから「チーズの王様」とも呼ばれています。熟成中に厳格な検査を行い、熟成2年以上のもので認定が受けられたチーズだけがパルミジャーノレジャーノを名乗ることができます。熟成が進む過程でアミノ酸が結晶化し、凝縮されたしつかりとした旨味と豊かな風味が楽しめることが特徴です。今回は24か月(2年)熟成させ、認定を受けたパルミジャーノレジャーノを使用しています。





また、チーズの旨みもしっかり味わうことができるため、ワインなどのお酒のお供としても幅広くお楽しみいただけるチーズケーキです。

■商品名:3種の濃厚チーズケーキ

■価格:3,600円(税込み)別途送料を頂戴します。

※クール冷凍便でお届けいたします。※サイト内商品 6,000円以上のご購入で配送料無料。

※商品の発送は1月15日からとなります。

■ご購入はこちらから:<https://scapes.thebase.in/>

### スープミールキットの新品、オマール海老やズワイ蟹を使った香り豊かな「至高のビスク」が登場

「3種の濃厚チーズケーキ」に加えて、20年12月28日(月)よりスープの新品「至高のビスク」も販売開始しております。オマール海老、甘エビ、切り渡り蟹、ズワイ蟹を存分に使用し、余すことなくエキスを抽出しビスクに仕上げた、素材の旨味が詰まったスープです。

スープは、切り蟹、甘エビの頭を香ばしくバターで炒め、香味野菜を加えて煮立たせます。それらを1日間じっくりと寝かせて、別でつくるオマール海老・ズワイガニのベースと合わせて仕上げています。単純なビスクではなく、香りを重視していることから、それぞれに仕込みフレーバーを抽出し、工程の中で合わせて香りと味をアンフュゼ(※)しているのが特徴です。

フランス料理ならではのクラシックな香りをお楽しみいただくべく、ペルノーを加え、甲殻類の深いコクと、貴賓高く幸せな気持ちになれるビスクをワインに合わせてお楽しみください。

※アンフュゼ:素材の香りをソースなどにまとわせること。フランス料理の技法。



■商品名:至高のビスク(300g)

■価格:3,800円(税込み)別途送料を頂戴します。

※クール冷凍便でお届けいたします。※サイト内商品 6,000円以上の購入で配送料無料。

■ご購入はこちらから:<https://scapes.thebase.in/>

### 施設概要

SCAPES THE SUITEは、葉山の森戸海岸に佇むコンパクトデザインホテルです。SCAPES THE SUITEというホテルの名前は、景観を意味する「ランドスケープ」と日常からの開放を意味する「エスケープ」から派生しました。ゲストルームは4室、全てスイートルームです。都心から一時間の場所にありながら、正面に富士山を望み、どこか情緒を感じさせる景観の中で、“大人の感受性を刺激する”空間とサービスを提供します。すべてのゲストルームからは海が臨め、各部屋には感性に訴え想像力をかきたてる“色”をデザインのテーマにしています。

スタッフは4室だからこそ叶う徹底的なおもてなしを実現し、時として大切な方との空間に割り込むことがないように“大人の距離感”を保つSCAPES THE SUITEならではのおもてなしをいたします。都会で仕事と戦うビジネスマンが貴重な休日に日常からエスケープして大切な方と背筋が伸びるような凜とした時間をお過ごしいただけるホテルです。

【施設名】

SCAPES THE SUITE(スケープス ザ スイート)

【住所】

神奈川県三浦郡葉山町堀内 922-2

SCAPES  
THE SUITE

【TEL】

046-877-5730

【公式HP】

<https://www.scapes.jp/>

ゲストルーム:全 4 室 全てオーシャンビュー&スイートルーム

レストラン営業時間:ランチ 11:30~15:00(L.O. 13:30)、カフェ 15:00~17:00(L.O. 16:00)、ディナー 17:30~22:00(L.O. 20:30)

その他施設:貸切ジャグジー、BOOK&MUSIC ライブラリー、バンケットルーム、チャペル

駐車場:6 台(地下 1 階)

### 運営会社概要

■社名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設立:1997年7月1日

■代表取締役社長:杉元 崇将

■本社所在地:東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従業員数:926名(2020年5月現在)

■事業内容:ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEBサイト:<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント:Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp\_kandou)

Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons\_inc)

---

#### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)