

菓膳監修”堀ママ“  
菓膳バスケット  
チーズケーキ



and so on

パティシエールのカレン・ソウが立ち上げた  
アトリエ「and so on」のハコジュレに続く待望の第二弾商品





薬膳監修 “堀ママ”

## 薬膳

# バスクチーズケーキ

巷で人気のバスクチーズケーキ。  
たまに食べたいと思いつつもこってりタイプは苦手。そんな思いを“堀ママ”と語らい誕生したのが「薬膳バスクチーズケーキ」。  
からだに優しく美味しい、そして、爽やかな味わい。これこそ求めていた味!!  
チーズケーキの口どけまるやかな味わいと和漢薬膳の恵みたっぷりのデザートです。

### 美味しさの **5** つのポイント

- [1] 自然の恵みの6種の和漢植物でからだところどころをポカポカと整える
- [2] 和紅茶の香り高い味わい
- [3] あっさり飽きのこない黄金比率の味わい  
北海道産の生乳100%のクリームチーズと生クリームとの絶妙なバランス
- [4] やさしい甘み（白砂糖不使用）  
奄美諸島産サトウキビ原料100%の国産砂糖使用
- [5] 体にやさしいグルテンフリー（小麦粉不使用）

普段はバスクチーズケーキなんか食べないあたし。  
これだけは美味しいと思えたわ。  
デザートで和漢の恵みのチーズケーキなんて一石二鳥ね。一つ注意点は、美味しすぎてホール丸ごと食べないようにすることね。

6つの  
和漢植物  
と  
和紅茶

バスク  
チーズ  
ケーキ

薬膳監修

堀ママ

漢方薬剤師/ 有限会社堀江薬局代表  
一般社団法人日本漢方薬膳協会 代表理事

出雲大社参道で90年続く老舗漢方薬局の4代目。  
血流を中心にした西洋医学、漢方医学、心理学の3つの視点からの総合アプローチは評判を呼び、体の不調の解消だけではなく、本人の抱えている常識や執着といった束縛からの「心の解放」を終着点としている唯一の漢方薬剤師。著書の「血流がすべて解決する」などの血流シリーズをはじめとし著者累計60万部を超える大ベストセラーとなっています。



堀  
ママ





素材へのこだわり

## 6種の和漢植物



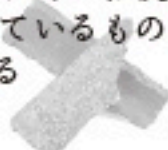
### しょうが 温

生姜を一度蒸してから乾燥させることで、からだの中  
からぼかぼかと  
ぐっと高めて  
いきます。



### ニッキ 巡

独特の甘みと香りがあり、  
からだを温めるうれしい和漢  
植物です。停滞しているもの  
を動かし発散させる  
働きがあります。



### クローブ 動

エキゾチックでスパシー  
な香りがあります。  
停滞しているものを  
動かしたり、発散  
させてくれます。



### なつめ 美

古来より五果といい、薬膳  
で大切にされてきた5つの  
果物の1つです。「1日3粒  
食べれば年を取らない」と  
いうことわざがあるほどア  
ンチエイジングや美容にう  
れしい和漢植物です。



### アンジェリカ 癒

ヨーロッパでは「天使のハー  
ブ」と呼ばれ、女性の悩みの  
解消に用いられます。  
毎月訪れる“こころ”  
とからだのゆらぎの  
バランスを整えます。



### リコリス 整

東洋でも西洋でも使われてい  
るハーブ。  
甘みがあり、  
“こころ”を和らげ、  
ときほぐします。



香

“堀ママ”ゆかりの地  
出雲地方の和紅茶

愛情いっぱい育てられた茶葉は、渋みは少なく  
香りは高く、やさしい味わいが特徴です。

### 「十勝の塩」

北海道、鈴木牧場の  
「十勝の塩」はミネラルと  
うま味がたっぷり。  
チーズとの相性も抜群です。  
まずはお塩をつけずにそのまま  
お召し上がりください。  
次にお塩を少量付けて頂くと  
塩のうま味がチーズケーキの  
コクを引きだし、さらに  
お楽しみいただけます。







株式会社 and so on

【atelier】

143-0021 東京都大田区北馬込 2-49-14

ON ハウス 1A

andsoon0707@gmail.com



【ONLINE SHOP】

<https://andsoon0707.stores.jp>



【instagram】

## お召し上がり方

発送方法 冷凍

賞味期限 製造日から冷凍で1ヶ月、解凍後2日  
なるべくお早めにお召し上がりください

保存方法 要冷凍

◆お届けしたチーズケーキはすぐに冷凍庫で保存してください。

◆召し上がり際にはビニールの包装を外し、お皿の上のせて  
ふんわりとラップをかけて冷蔵庫にて解凍してください。

**解凍時間目安 24 時間** ※冷蔵庫の状態によって解凍時間は前後いたします  
半解凍でもひんやり美味しく召し上がれます。

