

チーズスイーツ専門店「Now on Cheese♪ (ナウ オン チーズ)」

新商品『チーズ&マカダミア チョコレート』が登場。

“あまじょっぱい” 味わいをお楽しみいただける、専門店ならではのチョコレート。

株式会社ケイシイシイ (本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、チーズの個性を最大限に生かしたチーズスイーツ専門店「Now on Cheese♪ (ナウ オン チーズ)」は、2025 年 7 月 1 日 (火) より新宿・東京・渋谷・大宮の常設 4 店舗、2025 年 6 月 14 日 (土) より先行販売にて立川店から『チーズ&マカダミア チョコレート』を販売開始いたします。

行楽シーズンのお土産やギフト需要が高まるこの時期に、焼き菓子が主体のラインナップに新たにチョコレートが加わり、より多くのお客様のニーズにお応えします。



『チーズ&マカダミア チョコレート』は常設店 4 店舗（新宿、渋谷、大宮、立川）にてオープン時から、Hello, Tokyo Station! 店（JR 東日本東京駅グランスタ東京）では各日 13:00 から販売いたします。

チーズスイーツ専門店で、よりリアルなチーズ体験を。

**now on
Cheese♪**
Cheese makes everyone smile.

「Now on Cheese♪ (ナウ オン チーズ)」は、ルミネ新宿に 1 号店をオープン。新宿、東京、渋谷、大宮、立川の 5 店舗を構えるチーズスイーツ専門店です。個性豊かなチーズスイーツで、よりリアルなチーズ体験をしていただきたいという思いを、ブランド名と濃厚なチーズのカラーで表現しました。数種類のチーズを組み合わせ、チーズ本来の味わいを引き立たせたこだわりのチーズスイーツを提供しています。

あまじょっぱいハーモニーが織りなす至福の一粒『チーズ&マカダミア チョコレート』

チーズスイーツ専門店「Now on Cheese ♪ (ナウ オン チーズ)」が手掛ける『チーズ&マカダミア チョコレート』は、商品名が示す通り、チーズの風味を存分に感じられるスイーツです。甘い、しょっぱい、あまじょっぱいという“チーズ×スイーツ”の世界観を表現する中で、特に「あまじょっぱい」味わいに着目し、構想を重ねた商品です。

ホワイトチョコレートをベースに、塩味を効かせたチェダーチーズチョコレートを組み合わせ、コク深いチーズの風味を存分に引き出しています。さらに、香ばしくキャンディングしたマカダミアナッツを使用し、味わいと食感にアクセントをプラス。仕上げには、甘味と塩味のバランスを整えるメイプルシュガーを纏わせ、各素材の味わいをしっかりと引き出しつつ、それぞれの複雑な味わいが見事に調和する一粒に仕上げました。一粒の中に何層にも重なり合った、こだわりのあまじょっぱい味わいをお楽しみいただけます。

『チーズ&マカダミア チョコレート』商品情報



チーズ&マカダミア チョコレート

コクのあるチェダーチーズチョコレートでカリッと食感のキャンディングマカダミアナッツを包み込み、仕上げにメイプルシュガーをトッピングしました。

チーズの塩味とメイプルシュガーの甘味があまじょっぱい、クセになる味わいです。

【内容量】 60g

【価格】 1,350 円（税込）

【販売開始】 2025 年 7 月 1 日（火） ※ルミネ立川のみ 2025 年 6 月 14 日（土）～先行販売

【販売店舗】 ルミネ新宿店、東急フーショードエッジ店、エキュート大宮店、Hello, Tokyo Station! 店、ルミネ立川店

【販売時間】 ルミネ新宿店、東急フーショードエッジ店、エキュート大宮店、ルミネ立川店：各日オープン時～
Hello, Tokyo Station! 店：各日 13：00～

『チーズ&マカダミア チョコレート』の開発

新商品の開発においては、チョコレートを基盤とした商品であるため、チーズの塩味の表現や、甘さと塩味の絶妙な調整に難航しました。また、商品全体をベストなバランスに仕上げるため、合わせるナッツの選定にも時間を要し、何度も試行錯誤を繰り返して現在の形となりました。

一粒でしっかりとしたチーズの味わいを感じていただける、“本格的なチーズスイーツとしての完成度”を目指し、素材選びにも徹底的にこだわりました。濃厚なチーズ感を存分に感じていただけるよう、要となるチーズには、クセが少なく、深いコクと芳醇な味わいを兼ね備えたチェダーチーズを選定。合わせるナッツは、ナッティーでクリーミーなコクと、深くリッチな味わいが特徴のマカダミアナッツを採用しました。さらに、キャンディングを施したことで、味わいや食感にアクセントを付け、マカダミアナッツ特有の柔らかな食感がチョコレートとの一体感をより感じさせる仕上がりになりました。そして、仕上げには、ナッツと相性の良いメイプルシュガーを選定。メイプル独特の香りやコクが味わいにさらなる深みを演出し、全体のバランスを整える重要な役割を担っています。



新カテゴリー「チョコレート缶」の登場



左：チーズクッキーコロン ゴーダ&チェダーチーズ、
中央：クラシックチーズサンド 2種、右：チーズケーキ ナウ 2種

「Now on Cheese ♪ (ナウ オン チーズ)」では、本格的なチーズの味わいをお楽しみいただける、専門店ならではのスイーツを提供しております。中でも、昨年6月に販売開始された一番人気の『チーズケーキ ナウ』や、定番人気の『クラシックチーズサンド』、今年6月に発売開始したばかりの『チーズクッキーコロン ゴーダ&チェダーチーズ』などの焼き菓子が、多くのお客様からお土産やプレゼントとして親しまれております。

ブランドとしてお土産需要が高い「Now on Cheese ♪ (ナウ オン チーズ)」において、様々なジャンルのお土産やプレゼントに対応できる商品を展開することで、チーズスイーツ専門店の可能性をさらに広げたいと考えております。その一環として、常温商品である「チョコレート缶」という新カテゴリーを導入しました。これにより、より多くのお客様の多様なニーズにお応えできることを期待しています。



また、高級感のあるパッケージも魅力の一つです。缶の色合いには、チーズをイメージしたゴールドを採用。天面のシールには、商品が描かれており、女の子がチョコレートを楽しんでいる情景をイメージした、可愛らしくも洗練されたデザインです。商品自体のカラーから着想を得たワントーンの色使いと、チーズの味わいの濃さを表現したデザインの色使いにもご注目ください。

『チーズ&マカダミア チョコレート』は、チーズスイーツ専門店としての成長を感じていただけるこだわりの商品であり、「Now on Cheese ♪ (ナウ オン チーズ)」というブランドの幅や可能性を多くの方に感じてもらえるきっかけとなることを期待しています。この新商品が、お客様に長く愛される定番商品として成長していくことを目指してまいります。

スイーツブランド「Now on Cheese ♪（ナウ オン チーズ）」について



チーズが主役のチーズ菓子専門店。

香り、味わい、口どけ — チーズの世界は果てしなく深い。

その魅力と個性を丁寧に見極め、本格的な味わいに、さりげない遊び心を添えて。

チーズ好きの心を満たす、こだわりのお菓子をお届けします。

店舗情報

Now on Cheese ♪ルミネ新宿店

住 所：東京都新宿区新宿 3-38-2 ルミネ新宿 ルミネ2 1階

営業時間：11:00～21:00

Now on Cheese ♪Hello,Tokyo Station!店

住 所：東京都千代田区丸の内 1丁目9番1号 JR 東日本東京駅 1階改札内 グランスタ東京（中央通路エリア）

営業時間：平日・土曜 8:00～22:00 日曜・祝日 8:00～21:00

※祝前日 8:00～22:00

Now on Cheese ♪東急フードショーエッジ店

住 所：東京都渋谷区渋谷 2-24-12 渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン 1階

営業時間：10:00～21:00

Now on Cheese ♪ルミネ立川店

住 所：東京都立川市曙町 2-1-1 ルミネ立川店 1階

営業時間：平日・土曜 10:00～20:30 日曜・祝日 10:00～20:00

※祝前日 10:00～20:30 ※時期によって変更になることがあります。

Now on Cheese ♪エキュート大宮店

住 所：埼玉県さいたま市大宮区錦町 630 JR 大宮駅改札内 エキュート大宮

営業時間：平日・土曜 8:00～22:00 日曜・祝日 8:00～20:30

※祝前日 8:00～22:00

本件に関するお問い合わせ先：株式会社ケイシイシイ 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail： r-kamata@letao.co.jp