

令和8年3月4日

報道関係者各位

株式会社雪国リゾートインフォメーション

**【魚沼に衝撃】総重量 200g、通常サイズの4倍！ 圧倒的存在感のシュークリーム『ザクザクずっしりシュー』が3月7日(土)より土日祝日限定で新登場！**

～水を使わず「魚沼牛乳 100%」で焼き上げた

究極のザクザク生地から新潟県産卵のカスタードが溢れ出す～

株式会社雪国リゾートインフォメーション(本社:新潟県南魚沼市姥島新田 699 番地、代表取締役:阿部淳)が運営する「魚沼スイーツガーデン ナトゥーラ」は、2026年3月7日(土)より、圧倒的なボリュームと素材へのこだわりを凝縮した新商品『ザクザクずっしりシュー』を土・日・祝日限定で販売開始いたします。



**■商品開発の背景:パティシエの情熱が生んだ「200gの衝撃」**

「お客様に心から満足できる最高の幸福感を届けたい」。そんな思いからスタートしたこのプロジェクトは、パティシエの試行錯誤を経て完成までに4年の歳月を要しました。単に大きくするのではなく、最後まで飽きずに食べられるなめらかでコクのあるカスタードクリーム、そしてクリームのコク負けない「力強い生地」を追求し、魚沼の素材を最大限に活かした「究極の一玉」が完成いたしました。」

## ■ 『ザクザクずっしりシュー』3つのこだわり

### 1. 圧倒的な重量

手にした瞬間に感じる、シュークリームとは思えないほどの重量感。中にはパティシエが4年の歳月をかけて完成させた特製カスタードクリームが200gも溢れんばかりに凝縮されています。自分へのご褒美にはもちろん、シェアしても楽しめる驚きのボリュームです。

### 2. 贅沢なシュー生地

生地の練り上げには水を一滴も使用せず、地元・魚沼牛乳を100%使用。濃厚なクリームを受け止める、風味豊かで力強い味わいの生地に仕上げました。

### 3. 注文後の注入

独自の製法で焼き上げた生地の「ザクザク感」を損なわないよう、クリームはご注文をいただいてからお詰めします。新潟県産卵を贅沢に使用した濃厚でなめらかなカスタードと、ザクザク生地の食感のコントラストは、一度食べたら次の週末が待ち遠しくなります。

## ■ メディア掲載・取材のポイント

### 1. 【驚異のビジュアル】

通常の約4倍、200gという「ずっしり」とした重量感。断面から溢れ出すクリームは圧巻のインパクト。

### 2. 【完成までの4年】

パティシエが試行錯誤を繰り返し、4年かけて完成させた「黄金比カスタード」。

### 3. 【地産地消】

新潟県産の卵、水不使用で「魚沼牛乳100%」を使用した、地域愛に満ちたレシピ。

### 4. 【出来たて体験】

究極の「ザクザク食感」を守るため注文を受けてからその場でクリームを注入。

## ■ 商品概要

- ・商品名: ザクザクずっしりシュー
- ・販売開始日: 2026年3月7日(土)
- ・販売日: 土曜・日曜・祝日 限定販売
- ・販売店舗: 魚沼スイーツガーデン ナトゥーラ
- ・価格: 通常 880円(税込) →販売開始特別価格 780円(税込)2026年4月19日まで

## ■ 店舗情報:魚沼スイーツガーデン ナトゥーラ

魚沼の豊かな自然に囲まれたスイーツ専門店。地元の素材を活かした菓子作りを通じて、魚沼の魅力を発信し続けています。

- ・所在地: 〒949-6425 新潟県南魚沼市姥島 701 番地
- ・営業時間: 休日休前日 9:00~20:00 平日 10:00~18:00
- ・公式サイト: <http://www.uonuma-sweets.com>



## ■ 本件に関するお問い合わせ先

魚沼スイーツガーデンナトゥーラ 担当者:富所(トミドコロ)

TEL: 025-788-0588 FAX:025-783-5580

E-mail: [tomidokoro@uono.co.jp](mailto:tomidokoro@uono.co.jp)

## 【取材のご案内】

実際にクリームを注入する様子や、断面の撮影等柔軟に対応させていただきます。また、製造風景や、商品を割った動画などもご用意致します。ぜひ貴媒体にてご紹介いただけますようお願い申し上げます。