

2016年7月27日

PHILADELPHIA CREAM CHEESE「エアーチーズケーキ」イベント開催レポート

料理苦手主婦でも大成功！  
松本伊代さんが「エアーチーズケーキ」作りに挑戦  
行列の絶えない人気店  
「Eggs 'n Things」「ギャレット ポップコーン ショップス®」  
～夏季限定コラボメニューも発表～

森永乳業は、7月27日（水）に新しい食べ方の提案のため「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」を使用した新食感「エアーチーズケーキ」の作り方とアレンジレシピを紹介するイベントをベクトルラウンジ（東京・港区）にて開催しました。また家庭だけでなく、お店でも楽しく「エアーチーズケーキ」を味わっていただくためにコラボレーションが決定した企業と、8月1日（月）から提供が開始される限定メニューを発表しました。



イベントでは「エアーチーズケーキ」の説明と共に、考案者でもあるアジア人初のワールドバリスタチャンピオン 2014 の井崎英典さんから「エアーチーズケーキ」を使った、ご家庭でできる簡単で美味しい「小倉エアーチーズケーキ トースト」や「焼きバナナ エアーチーズケーキ添え」等、今すぐにでも試したいと思うようなたくさんのアレンジ方法を紹介頂きました。今後の新たな展開として、日本に上陸して以来パンケーキブームの火付け役となったハワイ発「Eggs 'n Things」と、シカゴ生まれのちょっと贅沢なグルメポップコーン・ブランド「ギャレット ポップコーン ショップス®」とのコラボレーションを発表し、8月1日（月）から各店舗で提供される限定メニューを紹介しました。

その後、料理にまつわる天然エピソードで有名なタレントの松本伊代さんが大ヒットソング「センチメンタルジャーニー」をエアー（ロパク）で披露しながらゲストとして登場。井崎英典さんと一緒に、誰でも簡単に作れる「エアーチーズケーキ」作りに挑戦しました。料理の成功率が5割と、あまり料理が得意ではない松本伊代さんでしたが、ご自身で作った出来上がりに「こんなに簡単なんてびっくりしました！料理の味が中々安定しない私でもこれなら、毎回同じ味で作れちゃいます！」と手軽さ、そして美味しさに感動していました。



### ◆○○○×「エアーチーズケーキ」

ケーキとして単体で食べるだけではなく、コーヒーのトッピングから始まり、小倉と一緒に召し上がる等様々なアレンジ方法を井崎さんよりご紹介頂きました。そのままでも勿論美味しい「エアーチーズケーキ」ですが、ご家庭で簡単にアレンジができることで、様々な楽しみ方が可能となっています。



### ◆豪華コラボレーションの発表

日本上陸後、常に長蛇の列ができて大人気店「Eggs 'n Things」と「ギャレット ポップコーン ショップス®」とのコラボレーション及び、限定メニューを発表。それぞれのブランドの看板製品である「パンケーキ」と「ポップコーン」が「エアーチーズケーキ」との相性抜群で見た目もとても可愛く、美味しいメニューに仕上がっていました。



### ◆「私でもできちゃう！」簡単さに驚き

料理にまつわる様々な天然エピソードが豊富な松本伊代さん。「混ぜるだけなら私でも大丈夫！」という意気込みを話した後、センチメンタルジャーニーの曲に合わせてエアーチーズケーキを作り始めました。曲中にキレイでふわっとした形の美味しそうな「エアーチーズケーキ」が完成。大好きなパパに「エアーチーズケーキ」でメッセージも書いて頂き、とても楽しいお菓子作りになりました。

## ■「Eggs 'n Things」コラボレーション企画 限定メニュー概要

日本へ出店して以来、パンケーキブームを牽引して来た「Eggs 'n Things」が、提案する限定メニューは、パンケーキに定番のホイップクリームをオリジナルの「エアーチーズケーキ」に替えてトッピング。たっぷりのせたマンゴーの濃厚な甘さと「エアーチーズケーキ」がぴったりのパンケーキとなります。

### 【メニュー概要】

メニュー名：マンゴーパンケーキ with エアーチーズケーキ

価格：1,620円（税込）

実施期間：8月1日（月）～8月31日（水）

実施店舗：国内全16店舗



## ■「ギャレット ポップコーン ショップス®」コラボレーション企画 限定メニュー概要

ちょっと贅沢でグルメなポップコーン・ブランド「ギャレット ポップコーン ショップス®」が提案する限定メニューは、ポップコーンをスプーンですくってパフェのように食べる、ポップコーン meets パフェ「ポップェ」と「**エアーチーズケーキ**」のコラボレーションメニュー。ココナッツ キャラメルクリスプ、キャラメルクリスプに「**エアーチーズケーキ**」とソースをトッピングしたポップェが楽しめます。

### 【メニュー概要】

メニュー名：PHILADELPHIA エアーチーズケーキ コラボ  
マンゴーココナッツ ポップェ™

チョコキャラメル ポップェ™

価格：350円（税込）


実施期間：8月1日（月）～8月31日（水）

実施店舗：原宿店、酒々井プレミアム・アウトレット店、名古屋店、ららぽーと EXPOCITY 店



## ■エアーチーズケーキについて

空気のようなモフモフ感が最大の特長である「**エアーチーズケーキ**」は、たった 3 つの材料（クラフト フィラデルフィアクリームチーズ・生クリーム・砂糖）を混ぜるだけで簡単にできる、手軽で楽しいホイップ状の新しいチーズケーキです。アレンジレシピは、ウェブサイト「<http://www.happy-philly.jp/aircheesecake/>」でもご覧いただけます。

<p><b>1 食感</b> ふわっとエアなモフモフ食感</p>		<p>&lt;材料（3人分）&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・クラフト フィラデルフィアクリームチーズ 100g</li><li>・生クリーム 200ml</li><li>・砂糖 20g</li></ul>
<p><b>2 材料</b> クリームチーズ、生クリーム、砂糖だけ</p>		<p>&lt;作り方&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、常温に戻したクリームチーズと砂糖を軽く混ぜます。</li><li>2、生クリームをホイップします。（七分立て）</li><li>3、1と2をよく混ぜ合わせ、全体にふんわり弾力がでたら完成です。</li></ol>
<p><b>3 作り方</b> 焼かずにとただ混ぜるだけ</p>		
<p><b>4 調理時間</b> わずか5分程度で完成</p>		
<p><b>5 アレンジ</b> コーヒーや、トーストに乗せてもおいしい</p>		

## ■フィラデルフィアクリームチーズ

北海道産の新鮮な生乳と生クリームの贅沢なブレンドが作り出す、ナチュラルチーズならではのクリーミーなコクのある味わいの正統派クリームチーズです。日本では、1970年に「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」が登場して以来、45年以上もの間、最も歴史のあるクリームチーズとして日本中で愛されてきた「フィラデルフィアブランド」が2016年“新しいチーズケーキ”の創造という新たな挑戦を行っていきます。

