

今までにない、新感覚のチーズスフレが完成。一度食べたら忘れられない、 至高のチーズスイーツ「オープンチーズスフレ」誕生！

販売期間：2023年4月26日（水）から 販売場所：阪神梅田本店 地下1階「シーキューブ」



株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「シーキューブ」は、4月26日（水）から、阪神梅田本店 地下1階「シーキューブ」売場のリニューアルオープンに伴い、今までにない、新感覚のチーズスイーツ「オープンチーズスフレ」を同店限定で新発売。外はふわふわ、中はとろ〜り。口いっぱいにはチーズの風味が広がる、一度食べたら忘れられない、新感覚の至高のチーズスイーツです。さらに、まるで雪のようなふわふわ食感の「泡雪ティラミス」も同時に限定で新発売です。

■「オープンチーズスフレ」商品開発ストーリー

みんなが大好きなチーズを使って、誰にでも愛される焼菓子を作りたい。そんな想いから始まった、シーキューブの新品「オープンチーズスフレ」の開発。

チーズ好きの方はもちろん、普段あまりチーズを食べない方にも喜ばれる商品にするために、素材選び、配合バランス、焼き加減など、在籍する全てのシェフと共に、試作したパターンは100通り以上。素材となるチーズは、チェダーやカマンベールなど様々な種類のチーズの中から、芳醇でマイルドな風味が人気のゴーダチーズを厳選。しかし、いざチーズ生地を焼き上げてみるとゴーダチーズ本来の風味や香りが弱まってしまう、口の中でとろりとひろがる食感を表現できていないことがわかりました。そこで、シーキューブ独自の“後入れ製法”を最大限に活かすべく、今までにはない工程でチーズソースも新たに開発、口の中でとろりとひろがる食感を表現しました。外はふっくら濃厚で、中はとろりと風味豊かな味わい。隠し味に濃縮レモンペーストを入れ、重くなりすぎないさっぱりとした後味に仕上がっています。手間がかかる製法をあえて取り入れたシーキューブならではの、まったく新しいチーズスイーツの世界をお愉しみください。



■こだわりを実現させた“後入れ製法”とは

焼き菓子を作る工程は、オープンで焼き入れをする工程のみであることが通常です。しかし、今回は、今までにない、デザートと同じような、フレッシュなチーズスフレを楽しんでいただきたいという想いから、焼きティラミスで培った、他社にはない“後入れ製法”を活用し、焼き上がりの生地にはチーズソースを後から入れ、独自の味わいを実現しました（※企業秘密）。手間を惜しまない、シーキューブならではのこだわりです。

■実は、チーズが苦手なシェフが決め手となって誕生した「オープンチーズスフレ」

世界最高峰の洋菓子大会で数々の栄誉を手に入れているパティシエが在籍するシュゼット・ホールディングスのメンバーが、時には厳しいフィードバックを受けながら、何度も何度も試作を行い、苦労して完成したのが、このオープンチーズスフレです。

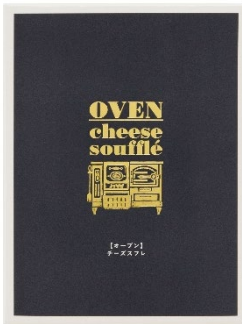
チーズ、ソース、生地 of チーズ感、焼き加減、全ての工程にこだわり、ここまで来るのに構想から半年を費やしました。そんなこだわりぬいたオープンチーズスフレですが、実は、チーズが苦手なメンバーの意見も取り入れており、チーズが得意ではない方でも美味しく食べられて、チーズ好きの方にはチーズをより感じて頂ける新しいチーズスイーツに仕上がっています。お客様が口に入れた瞬間の、笑顔と驚きが楽しみです。ご自宅で温めて召し上がって頂くと、チーズの香りが広がり、ふんわりした食感もお愉しみ頂けます。ぜひ、一度ご賞味ください。

駒居崇宏シェフ



■商品ラインアップ

※価格はすべて本体価格です



【商品名】「オープンチーズスフレ」

【特定原材料等（28品目）】小麦・卵・乳成分・大豆 / お酒不使用蜂蜜不使用

【価格/内容】	オープンチーズスフレ	4個入り	¥1,000
	オープンチーズスフレ	6個入り	¥1,500
	オープンチーズスフレ	12個入り	¥3,000
	オープンチーズスフレ	18個入り	¥4,500

【賞味期限】 製造から60日

【販売期間】 2023年4月26日（水）から

【販売場所】 阪神梅田本店 地下1階「シーキューブ」

■新商品がさらにもう一つ。ふわふわ食感がたまらない！ その名も「泡雪ティラミス」

厨房の出来立てでしか味わえない、最高のふわふわ感を実現したティラミスが登場。

マスカルポーネをいかに軽い口当たりにするかが美味しさを左右するレストランデザート「ティラミス」。

メレンゲをふんだんに使用して空気をいっぱいクリームに含ませた状態を保ち、まるで泡雪のようなふわっと口の中でとろける食感を表現できるのは厨房がある当店だけ。

阪神梅田店でしか味わえないふわふわ食感をお愉しみください。



【商品名】「泡雪ティラミス」

【特定原材料等（28品目）】小麦・卵・乳成分・大豆
/ お酒・蜂蜜不使用

【価格/内容】淡雪ティラミス ¥900 要冷蔵

【販売期間】2023年4月26日（水）から

【販売場所】阪神梅田本店 地下1階「シーキューブ」

■阪神梅田本店 地下1階「シーキューブ」4月26日（水）リニューアル！

2022年4月のオープン以降、厨房併設だからこそその出来立て（ライブ）感と、ここでしか買えない特別な味わいの限定スイーツを提供しご好評いただいている同店。今回、1周年を記念し「自然な味わいのこだわりスイーツで、暮らしに心地よさと彩りを。」をコンセプトに、ブルーグリーンに明るく華やぐ白い花、たくさんの花に囲まれたナチュラルキッチンイメージした売場デザインに。そして、オープン調の家具やパティシエの動きが見える大きな窓、ライブ感のある空間を演出しました。



※「シーキューブ」阪神梅田店イメージ

シーキューブの3つのアシスト

「シーキューブ」のブランド名は代表商品「ティラミス」の素材であるコーヒー・チーズ・カカオの3つの“C”に由来。人を幸せにしてくれるツール「お菓子」で、もっとみんなをHappyにしたいという思いから、「酪農」「地域」「集う」の3つをアシストしています。これからお菓子を通して、人と人の幸せなつながりをアシストしていきます。詳細：<https://ccc-c3.jp/concept/>

<ご参考> 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」(国内93店舗、海外6店舗)と、カジュアルなラインナップで、駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」(44店舗)など、洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界菓子大会優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。(店舗数:2023年4月25日現在) 公式HP: <http://www.suzette.co.jp/>

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

3
シーキューブ
happy to meet you
back haus IRIE

casaneo

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報課：藤原・川井 TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp