



カオリーヌ菓子店と株式会社チェントロ・カミーノが共同開発  
お求めやすい手のひらサイズのお土産チーズケーキ  
“BLOCK BLOCK TOKYO” として新発売！！

ひとつひとつを香ばしく焼き上げた手のひらサイズの黒いチーズケーキ。  
黒く焦がした表面のほろ苦さをカラメルのような風味で纏っています。ワインにも合わせられる  
濃厚なチーズのマリアージュが誰にとっても新鮮な体験となるに違いありません。

ひとつ、またひとつと止まらなくなる味わい深い一品です。

六本木の路面店、オンラインストアで販売を開始しました。

また、路面店はカオリーヌ菓子店「バスクのチーズケーキ」を店頭にて  
いつでもお買い求めいただける初めての常時取扱い店舗になります。

カオリーヌ菓子店「バスクのチーズケーキ」

日経PLUS1「チーズ通が選ぶ  
こだわりのチーズケーキ」第3位

日本橋三越催事場にて  
スイーツ月間最多販売数を獲得。

各界からの評価（出典「日経PLUS1」より）

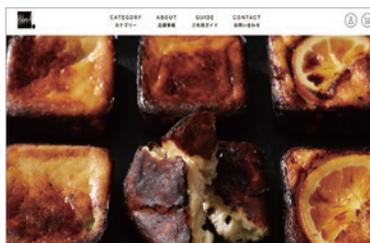
「表面がこんがりしていて、カラメルのような香ばしさが広がる」  
村瀬美幸（日本チーズアートフロマージュ協会副理事長）

「口に入れた瞬間は軽い。  
後味でチーズの濃厚な味もしっかり感じられ、食べ応えがある」  
野木智子（メゾンデュフロマージュチェスコ 高島屋日本橋店店長）

「上質なデザートワインと合わせるとよい。  
なめらかな質感はシャンパンの泡とも相性がよさそう」  
柴野祐大（エノテカ銀座店）

日経PLUS1：調査の方法

専門家への取材を基に取り寄せ可能な36品を選出。チーズやスイーツの専門家6人が25品ずつ選び、4人以上が推した23品を取り寄せた。チーズプロフェッショナルやフランスチーズ鑑評騎士の会シュヴァリエ、チーズ学士などチーズの資格を持つ12人が商品名を伏せて試食。チーズの風味を生かしているか、スイーツとしての完成度などの観点で順位をつけ、編集部で集計した。



BLOCK BLOCK TOKYO -Roppongi-

〒106-0032

東京都港区六本木 4-1-19

🛒 ONLINE STORE

www.b-b.tokyo

## 3種類の手のひらサイズのチーズケーキ

1個からご購入いただけます。8個・16個のセット、ホールサイズもご用意。

コーヒー、紅茶のお供として。本場、スペインバスク地方では塩、胡椒をひとふりし、”お酒のあて”として楽しむ方も……



### BASQUE CHEESE BLOCK BLOCK *Block*

バスクチーズ BB

濃厚なデンマーク産クリームチーズをたっぷり使い、高温で香ばしく焼きあげた手のひらサイズのバスクチーズケーキ。

しっかり濃厚なチーズの滑らかでしっとりした舌触りと食感を楽しめます。



### BLUE CHEESE BLOCK BLOCK *Block*

ブルーチーズ BB

芳醇な香りと濃厚な旨味のダナブルーがたっぷりはいった本物志向のブルーチーズケーキ。ワインと一緒に楽しめる、お酒と相性抜群な大人のケーキです。



### BASQUE ORANGE BLOCK BLOCK *Block*

バスクオレンジ BB

口にいった瞬間、ふわっと広がるオレンジの酸味と優しい香り。さっぱりしたキレのよい爽やかな後味も、濃厚なチーズのコクも一緒に楽しみたい。そんな欲張りなあなたのためにうまれたチーズケーキです。

食べ方は、AS IT IS / REFRIGERATE / FROZEN / WARM UP の4パターン

そのままでも温めても美味しくいただけます。

#### 1 AS IT IS

はじめはそのまま

常温で濃厚・クリーミーなフレッシュチーズのような味わいを感じられ、通好みの舌触りを体験できます。



#### 2 REFRIGERATE

冷蔵庫で冷やす

冷蔵庫で冷やすと口に入れた瞬間はさっぱり、後からどっしりとしたレアチーズケーキのような味わい。バスクチーズケーキ特有の焦げとチーズの対比が一番感じられる食べ方です。



#### 3 FROZEN

冷凍庫で冷やす

冷凍庫で冷やすとレアチーズアイスのような、濃厚アイスとしてお楽しみいただけます。チーズの濃厚さはさっぱりとし、舌の上でチーズが溶ける感覚を味わえます。



※解凍後お早めにお召し上がりください

BBのチーズケーキは4通りの食べ方で表情が変わります。食べ比べして、お好みのBBを見つけてください！

#### 4 WARM UP

トースターで温める

オーブントースターなどで温めると、焼きたての食感を味わえます。ふわふわでまるでスフレケーキのような食感と卵を感じられる食べ方です。



カオリヌ菓子店

カオリヌ菓子店 かのうかおり

料理研究家・チーズ研究家。長崎県壱岐島出身・千葉県育ち。

チーズに興味を持ち、10年間の会社勤務ののち、単身渡仏。

1年間の滞在中農家で研修から販売までを学び、帰国後は、チーズと料理の教室

「カオリヌ食堂」主宰。WEB「カオリヌ菓子店」では手作りスイーツを販売。

菓子は杉本都香咲先生、料理は川上文代先生に長年師事。農家でチーズの熟成、

店舗での販売を学ぶ。

【資格】

フランスチーズ鑑評騎士 / J.S.A ソムリエ / マスターオブチーズ

< 報道関係者様からのお問い合わせ先 >

製造・販売元

Centro Camino

株式会社チェントロカミーノ

東京都港区白金 5-12-17

contact@centrocamino.jp

http://centrocamino.jp