

Mr. CHEESECAKE

株式会社 Mr. CHEESECAKE

2025 年 7 月 3 日

7/13～国産レモンを愉しむ「Mr. CHEESECAKE LEMON COLLECTION」を開催！ レモンを使用したチーズケーキやティラミス、ウィークエンドシトロンで爽やかな夏に － 7/8 より GINZA SIX 店にて先行販売および 3 種類食べ比べプレートを提供開始 －

株式会社 Mr. CHEESECAKE（本社：東京都港区 代表取締役 CCO：田村浩二）は、国産レモンを愉しむ夏ならではの特別なコレクション「Mr. CHEESECAKE LEMON COLLECTION」を開催します。国産レモンを使用した「Mr. CHEESECAKE Lemon（ミスターチーズケーキ レモン）」、「RICH TIRAMISU Salty Lemon（リッチティラミス ソルティレモン）」、「Week-end Citron（ウィークエンドシトロン）」の 3 種類を公式オンラインストアや一部の常設ストアにて販売。「Mr. CHEESECAKE GINZA SIX 店」では先行販売するほか、イートインスペースにて全商品の食べ比べプレートを期間限定で提供します。



特設サイト：<https://mr-cheesecake.com/pages/lemon-collection>

Mr. CHEESECAKE は、ジリジリとした日差しが降り注ぐこの夏を少しでも涼やかに過ごしてほしいという想いを込めて、夏の特別なコレクション「Mr. CHEESECAKE LEMON COLLECTION」を開催します。国産レモンをふんだんに使用した 3 種類の爽やかなケーキが、公式オンラインストアをはじめ、常設ストアやポップアップストアに続々と登場。

ひとつ目は、レモンの爽やかな酸味とすっきりとした香りを楽しめるチーズケーキ「Mr. CHEESECAKE Lemon」。広島県産レモンの果汁と三重県産マイヤーレモンのペーストに瀬戸内産レモンのピールを組み合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。チーズケーキの生地にレモンピールを混ぜ込むことで、噛むたびに爽やかな香りが口いっぱいに広がります。常設ストアでは、本フレーバーのカップタイプ商品「Mr. CHEESECAKE Petit Lemon / S」も販売します。

ふたつ目は、ムースのように淡い口溶けに爽やかな味わいのレモンをふんだんに使用したティラミス「RICH TIRAMISU Salty Lemon」。香りと味わいが豊かな広島県産のレモンの果汁と三重県産のマイヤーレモンペーストを組み合わせ、オリーブオイルでフレッシュさや青い香りを足しました。

3つ目は、レモンのキュッとした酸味を存分に効かせた「Week-end Citron」。広島県産レモンの果汁に三重県産の香り豊かなマイヤーレモンのペースト、瀬戸内産レモンのピールなど複数のレモンを組み合わせ、酸味好きにはたまらない味わいに仕上げました。焼き菓子特有のパサつきを最小限に抑えているため、今までにない滑らかでしっとりとした食感をお楽しみいただけます。

3商品は常設ストア「GINZA SIX 店」にて2025年7月8日（火）より先行販売を開始し、同日よりイートインスペースにて3種類の食べ比べを楽しめる「Lemon Collection Tasting Set」の提供を開始します。

公式オンラインストアおよび常設ストア「グランスタ東京店」「羽田空港店」では、7月13日（日）より順次販売を開始し、7月下旬より順次開催予定のポップアップストア「Mr. CHEESECAKE YOUR CITY」でも一部商品の販売を実施します。

*各販売チャネルおよび各商品の販売情報は、概要をご確認ください

口に入れた瞬間、すっきりとした爽やかな酸味を楽しめるレモンケーキとともに、涼やかなひとときをお楽しみください。

製品概要

◆Mr. CHEESECAKE Lemon

レモンの爽やかな酸味とすっきりとした香りを楽しめるフレーバー。広島県産レモンの果汁と三重県産マイヤーレモンのペーストに瀬戸内産レモンのピールを組み合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。そこへオリーブオイルとハチミツを加え、レモンの爽やかな酸味を広げています。生地にレモンピールを混ぜ込むことで、噛むたびに爽やかな香りが口いっぱいに広がります。おすすめの食べ方は、レモンの酸味と香りを楽しめる半解凍。おすすめのペアリングドリンクは、レモングラスやミント、ローズマリーなど好みのハーブを高温で濃く抽出し、氷で冷やしたアイスフレッシュハーブティー。ハーブの青く爽やかな味わいがレモンの酸味と相性抜群です。

価格：¥3,996（税込）

販売場所：GINZA SIX 店（7月8日～8月16日予定）、グランスタ東京店・公式オンラインストア（7月13日～8月16日予定）、ポップアップストア

*ドリンクは付属していません



◆RICH TIRAMISU Salty Lemon

ムースのように淡い口溶けのティラミスに、爽やかな味わいのレモンをふんだんに使用したフレーバー。生地には、香りと味わいが豊かな広島県産のレモンの果汁と三重県産のマイヤーレモンペーストを組み合わせ、オリーブオイルでフレッシュさや青い香りを足しました。米粉を使用した生地には台湾の貴重なスパイス・マーガオを加え、ケーキ上部には沖縄県産の塩をアクセントとしてのせることで、レモンの爽やかな香りと酸味と塩味のバランスをお楽しみいただけます。

価格：¥4,536（税込）

販売場所：GINZA SIX 店（7月8日～8月16日予定）、公式オンラインストア（7月20日～8月16日予定）、ポップアップストア



◆Week-end Citron

レモンをたっぷり使った夏にぴったりなウィークエンドシトロン。レモンのキュッとした酸味を存分に効かせ、酸味好きにはたまらない味わいに仕上げました。広島県産レモンの果汁に三重県産の香り豊かなマイヤーレモンのペースト、瀬戸内産レモンのピールなど複数のレモンを組み合わせることで、生地全体からレモンの豊かな香りをお楽しみいただけます。

価格：¥4,320（税込）

販売場所：GINZA SIX 店（7月8日～8月16日予定）、羽田空港店（7月25日～8月16日予定）、公式オンラインストア（7月25日～7月27日 ※抽選販売）



◆Mr. CHEESECAKE Petit Lemon / S



レモンの爽やかな酸味とすっきりとした香りを楽しめる「Mr. CHEESECAKE Lemon」のカップタイプ。ケーキの上はバイクド、下はレアのような1つで2つの食感をお楽しみいただけます。

価格：¥891（税込）

販売場所：GINZA SIX 店（7月8日～8月16日予定）、グランスタ東京店・羽田空港店（7月13日～8月16日予定）

◆Lemon Collection Tasting Set *GINZA SIX イートインメニュー



Mr. CHEESECAKE がお届けする3つのレモンを使用したスイーツを一度にお楽しみいただけるセット。レモンの爽やかな酸味とすっきりとした香りを楽しめる「Mr. CHEESECAKE Lemon」、ムースのように淡い口溶けのティラミスに、レモンをふんだんに使用した「RICH TIRAMISU Salty Lemon」、レモンのキュッとした酸味を存分に効かせた「Week-end Citron」をひと口ずつ食べ比べいただけます。

価格：¥1,650（税込）

販売場所：GINZA SIX 店（7月8日～）

*セットメニューにドリンクはついておりません

常設ストア概要

◆Mr. CHEESECAKE GINZA SIX 店

場所：〒104-0061 東京都中央区銀座 6-10-1 GINZA SIX B2F

営業時間：10:30～20:30

店舗ページ：<https://mr-cheesecake.com/pages/ginza-six>

*カフェ営業時間は平日 12:30～20:30（L.O. 20:00）

◆Mr. CHEESECAKE グランスタ東京店

場所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1F 銀の鈴エリア（フロアマップ^⑨）

営業時間：8:00～22:00（月～土）、8:00～21:00（日・祝日）

店舗ページ：<https://mr-cheesecake.com/pages/gransta-tokyo>

◆Mr. CHEESECAKE 羽田空港店

場所：〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-3-2 第1旅客ターミナルビル2階 マーケットプレイス

営業時間：6:00～20:00

店舗ページ：<https://mr-cheesecake.com/pages/haneda-airport>

*いずれの店舗も各日の在庫がなくなり次第、販売終了となります

*営業日・営業時間は各施設に準ずるものとします

*詳細は各店舗ページよりご確認ください

ポップアップストア出店概要

◆近鉄百貨店 四日市店

開催期間：2025 年 7 月 23 日（水）～8 月 5 日（火）

開催場所：2 階 菓子売場（モンロワール前）

◆近鉄百貨店 奈良店

開催期間：2025 年 7 月 30 日（水）～8 月 12 日（火）

開催場所：地階 デリシャスステージ

◆アミュプラザおおい

開催期間：2025 年 8 月 1 日（金）～8 月 18 日（月）

開催場所：豊後にわさき市場

◆新潟伊勢丹

開催期間：2025 年 8 月 6 日（水）～8 月 19 日（火）

開催場所：1 階 CircleDANRO 横 POP UP スペース

◆そごう大宮店

開催期間：2025 年 8 月 13 日（水）～9 月 2 日（火）

開催場所：地下 1 階＝菓子催事場

◆そごう広島店

開催期間：2025 年 8 月 19 日（火）～9 月 1 日（月）

開催場所：地下 1 階 食品フロア 中央エスカレーター横

*いずれの店舗も各日の在庫がなくなり次第で販売終了となります

*混雑回避のため、整理券の配布や、店頭でお待ちいただく可能性がございます。予めご了承ください

*販売商品は予告なく変更する可能性がございます。予めご了承ください

公式オンラインストア販売概要

◆Mr. CHEESECAKE Lemon

一般販売期間：2025 年 7 月 13 日（日）10:00～8 月 16 日（土）23:59 予定

*在庫がなくなり次第、販売終了となります

◆RICH TIRAMISU Salty Lemon

一般販売期間：2025 年 7 月 20 日（日）10:00～8 月 16 日（土）23:59 予定

*在庫がなくなり次第、販売終了となります

◆Week-end Citron

抽選申込み期間：2025 年 7 月 25 日（金）12:00～7 月 27 日（日）23:59

当選発表：2025 年 7 月 28 日（月）に申込みいただいた方全員に当選・落選の結果をメールにてご案内

発送予定日：2025 年 7 月 30 日（水）以降に順次商品を発送。8 月 1 日（金）～8 月 6 日（水）の間で指定可能

申込み方法：期間中に抽選申込み受付ページから商品を選択、カートから決済情報を登録および送信にて申込み完了

抽選申込み受付ページ：<https://lottery.mr-cheesecake.com/pages/lottery>

*申込み期間中の場合のみ、申込みの取り消しが可能であり、この期間を経過すると申込みの取り消しができません

*厳正な抽選のうえ、当選された方、落選された方、皆様にメールにてご連絡します。なお、当選のご連絡をもってご購入が確定します

*当選確定後は、注文のキャンセル、お客様都合による返品のご対応はいたしかねます

*お一人様 5 点まで、一度にカートに追加いただけます

*不正なアカウント（架空アカウント、他人のなりすましアカウント、同一人物による複数アカウントなど）を利用して申込みがあった場合など、弊社が不適切と判断した場合、申込みを取り消させていただく場合がございます

*決済方法にクレジットカード（クレジットカード情報を紐づけた Shop pay 含む）をご選択いただいた場合、当選確定時に決済を行います。その他（デビットカードや電子マネー等）の決済方法をご選択いただいた場合、申込み時にお申込み内容に基づき決済を行い、落選した場合には返金処理を行います

*ドメインの指定受信を設定されているお客様は「@mr-cheesecake.com」からのメールの受信を許可してください

*「Mr. CHEESECAKE eGIFT」との併用はできかねます。ギフトとしてご利用の場合はカート画面で送り主名をご入力の上、相手方のご住所を配送先にご入力ください

Mr. CHEESECAKE とは



フレンチレストラン出身のシェフ田村による感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味を実現。バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りのチーズケーキや、香ばしい香りと、ムースのように淡い口溶けが特長のティラミスなど、レストランデザートのような濃厚かつスッと溶ける儚い食感を楽しめるスイーツをお届けしています。現在はオンライン販売に加え、東京駅構内のグランスタ東京店や羽田空港第1ターミナル内の羽田空港店、そして旗艦店である GINZA SIX 店を常設店舗として展開。GINZA SIX 店では物販に加えエートインスペースを備え、週末限定でデザートコースの提供も行っています。

URL : <https://mr-cheesecake.com/>

公式 MAIL MAGAZINE : <https://mr-cheesecake.com/pages/mail-magazine>

■シェフ・田村 浩二 プロフィール



神奈川県三浦市生まれ。新宿調理師専門学校を卒業後、乃木坂「Restaurant FEU（レストランフウ）」にてキャリアをスタート。ミシュラン二ツ星の六本木「Edition Koji Shimomura（エディション・コウジシムムラ）」の立ち上げに携わる。表参道の「L'AS（ラス）」で約3年務めたのち、渡仏。World's 50 Best Restaurants 2019 の1位を獲得したミシュラン三ツ星のフランス南部マントン「Mirazur（ミラズール）」、一ツ星のパリ「Restaurant ES（レストランエス）」で修業を重ね、2016年に日本へ帰国。2017年には、世界最短でミシュランの星を獲得した「TIRPSE（ティルプス）」のシェフに弱冠31歳で就任。World's 50 Best Restaurants の「Discovery series アジア部門」選出、「ゴーエミヨジャポン 2018 期待の若手シェフ賞」を受賞。現在は人生最高のチーズケーキ「Mr. CHEESECAKE」を展開し、記憶に残る日常をおいしさという体験を通して作り続けている。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 Mr. CHEESECAKE PR 中村

TEL : 080-2887-3857 E-mail : press@mr-cheesecake.com