



報道関係者各位

2019年12月17日  
株式会社あきんどスシロー

あの話題のスイーツがついにスシローから登場！  
「べつばらクリーム」と合わせ、新たな美味しさをご提案！  
**『バスクチーズケーキ』300円(+税)**  
～さらに、冬に食べたくなる2種のスイーツも登場～  
**<12月18日(水)より、全国のスシローにて販売開始>**

株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：堀江 陽）は、今話題のスイーツであるバスクチーズケーキに、『スシローカフェ部』を代表する本格クリーム「べつばらクリーム」を合わせることでより魅力的に進化させた『バスクチーズケーキ』300円（+税）を、12月18日（水）より全国のスシローにて期間限定で販売いたします。



『スシローカフェ部』では約1年間かけて、“これぞ『スシローカフェ部』の味”と言えるような本格クリームの「べつばらクリーム」を開発いたしました。北海道産の生クリームを使用したスッキリとした軽い口どけで、スイーツの主役になりながらも組み合わせるスイーツの美味しさも引き立たせます。「べつばらクリーム」を使用した『スシローカフェ部』初のシリーズ化商品として展開しています。

シリーズ第3弾商品となる『バスクチーズケーキ』は、コクのあるクリームチーズを使用し、口どけの良いケーキに仕上げています。爽やかなレモン果汁を加え、焼き上げているので、スッキリとした後味もポイントです。そこに北海道産の生クリームを使用した、スイーツの主役になりながらも、スイーツの素材の美味しさも引き立たせる、スッキリとした軽い口どけが特徴の「べつばらクリーム」を合わせることで、『スシローカフェ部』ならではの、豊かな風味を感じられる『バスクチーズケーキ』を完成させることができました。

ぜひこの機会にスシローにお越しいただき、『スシローカフェ部』がご提案する、新たな美味しさを発見できる『バスクチーズケーキ』をお召し上がり下さい。

**《本件に関する報道関係の方のお問合せ先》**

株式会社スシローグローバルホールディングス コミュニケーション企画推進部 PR担当：豊田  
TEL:06-6368-1009 / FAX:06-6368-1034 / MAIL :info-media@akindo-sushiro.co.jp  
(営業時間：平日 9:00～18:00)

## 《商品概要》



- 商品名：『バスクチーズケーキ』
- 発売日：12月18日（水）～
- 価格：300円（＋税）

※写真はすべてイメージとなります。  
※商品はなくなり次第終了となります。  
※お持ち帰り不可となります。  
※一部店舗は品目・価格が異なります。  
また、スシローコノミでのお取り扱いはありません。



### 【「ベつばらクリーム」とは】

北海道産の生クリームを使用し、試行錯誤を行うことで実現したスッキリとした軽い口どけが特徴で、スイーツの主役になりながらも、組み合わせるスイーツの素材の美味しさも引き立たせる、まさに“これぞ『スシローカフェ部』の味”と言える本格クリームです。

＜「ベつばらクリーム」紹介ページ URL : <https://bit.ly/2QePfvE>>

## 同日より、『ラムレーズンアイスクッキーサンド』と『りんごと紅茶のパフェ』も登場！

ホワイトチョコアイスにラムレーズンを合わせた『ラムレーズンアイスクッキーサンド』は、ラムレーズンの芳醇な香りを楽しめる一品です。ホワイトチョコアイスに卵黄を多く使用し、コク深く、かつ軽い口当たりになるように仕上げ、2種類のラムレーズンをたっぷり合わせました。クッキーのサクッとした食感とラムレーズンアイスが絶妙なバランスです。

『りんごと紅茶のパフェ』は、アップルティーをイメージしてスッキリとしたパフェに仕上げました。ミルクと相性の良いセイロンティーを使用したミルクティームースに、香り高いアールグレイの茶葉を混ぜ込んだ紅茶アイスと、カスタードベースに酸味の効いた果肉入りのりんごソースとクランチを混ぜ込んだアップルクランチアイスの2種類のアイスを合わせました。



- 商品名：『ラムレーズンアイスクッキーサンド』
- 発売日：12月18日（水）～
- 価格：200円（＋税）

※写真はすべてイメージとなります。  
※商品はなくなり次第終了となります。  
※お持ち帰り不可となります。  
※一部店舗は品目・価格が異なります。また、スシローコノミでのお取り扱いはありません。



- 商品名：『りんごと紅茶のパフェ』
- 発売日：12月18日（水）～
- 価格：300円（＋税）