

patisserie
KIHACHI

2022年7月26日
株式会社サザビーリーグ

パティシエの“冷凍ケーキ”第1弾は、ザクザク&なめらか
2つの食感が融合したチーズケーキは、凍ったままでもおいしい夏のデザート

柑橘がふんわり香る「キハチ ザ チーズケーキ」

<第1弾> 毎月1日限定発売（8月～11月） ※各日とも数量限定

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するキハチオンラインショップでは、東京都内のセントラルキッチンでパティシエがひとつひとつ丁寧に焼いて仕上げるフローズンスペシャリテの第1弾「キハチ ザ チーズケーキ」を、期間限定・数量限定で発売します。



レストラン KIHACHI のデザートから生まれたスイーツブランド「パティスリー キハチ」。パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げるケーキのラインアップに、冷凍でお届けする〔フローズンスペシャリテ〕が新たに加わり、東京でしかご購入いただけなかったパティシエのケーキが、全国でお楽しみ頂けるようになります。

● 第1弾はザクザク&なめらか、2つの食感が楽しめるこだわりのチーズケーキ

キハチらしいチーズケーキを目指しパティシエがこだわったのは、奥深い味わいを生み出す食材と 0.001g まで調整したキハチオリジナルの配合。コクのある北海道産のクリームチーズ、フランス老舗ブランドのクーベルチュールホワイトチョコレート、瀬戸内レモン、柚子、トンカ豆などで作るアパレイユに、レモンミルククランブルとアーモンドをのせて焼き上げました。冷蔵庫で解凍すれば、クランブルのザクザク食感とチーズケーキのなめらかな口どけが楽しめるほか、暑い夏は、凍ったまま“アイスケーキ”のように味わうのもおすすめです。

第1弾「キハチ ザ チーズケーキ」は、8月～11月の毎月1日限定で販売し、第2弾では新たな〔フローズンスペシャリテ〕が登場予定。ご褒美スイーツやギフトに、パティシエこだわりのケーキを提案します。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp

柑橘がふんわり香る「キハチ ザ チーズケーキ」



NEW 数量限定

■商 品 名：[EC 限定] キハチ ザ チーズケーキ

■価 格：3,980 円（送料・税込）※約 15.5cm（1～4 名分サイズ）

■販売期間：8 月 1 日（月）・9 月 1 日（木）・10 月 1 日（土）・11 月 1 日（火） ※各日、朝 10 時より発売開始

レモンミルククランブルのザクザクとした食感と、柑橘が華やかに香る、くちどけなめらかなチーズケーキです。コクのある北海道産のクリームチーズ、フランス老舗チョコレートブランドのクーベルチュールホワイトチョコレート、華やかに香る瀬戸内レモンや柚子、トンカ豆など、こだわりの材料を使ったアパレイユに、レモンミルククランブルとアーモンドをのせて、食感にアクセントを加えました。



〔使用食材〕

- ・コクのある北海道産クリームチーズ
- ・フランス老舗ブランドのクーベルチュールホワイトチョコレート
- ・華やかに香る瀬戸内レモン、ほのかに香る柚子
- ・奥深い香りや味わいを演出するバニラビーンズとトンカ豆

〔パティシエこだわり〕

キハチらしいチーズケーキを目指しこだわったのは、奥深い味わいを生み出す食材と 0.001g まで調整した配合。ザクザク食感のクランブル、口どけなめらかなチーズケーキのアパレイユ、どちらにも柑橘を使うことで一体感を出し、味わいや香り立ちなど、全体のバランスと調和を考えました。

“ザクザク”と“なめらか”、2つの食感が楽しめる自慢の一品です。

● 召し上がり方

冷凍 … そのままで、アイスクーキのような食感が楽しめます。

半解凍 … 冷蔵庫で 5 時間を目安に解凍すると、ひんやりアイスのような食感が楽しめます。

全解凍 … 冷蔵庫で 10 時間を目安に解凍すると、なめらかなくちどけが楽しめます。

<販売店舗>

キハチオンラインショップ <https://shop.kihachi.jp/fs/kihachi/k14510>

キハチオンラインショップ（楽天） <https://item.rakuten.co.jp/kihachi/k14510/>