

報道関係各位

2022年2月17日
PRIMAVERA 合同会社

ほうじ茶味のチーズケーキ爆誕! 永田茶園×十勝野フロマージュ×料理の鉄人が夢のコラボ、伝説チーズケーキ。



料理の鉄人監修。極上チーズケーキ「SHIFUKU cheese cake」
応援購入サービス「Makuake」にて 2/16(水)先行販売開始
試食専門店「メグダイ」にて試食可能

～ 無着色、無香料、無甘味料、有機素材使用、全て日本産素材使用、安心・安全で美味しい ～

PRIMAVERA 合同会社(本社:熊本県熊本市、代表社員:矢野健太郎)は、十勝産高級チーズ×宇治高級有機茶×料理の鉄人のお店監修で作った、世界に誇れる極上チーズケーキ「SHIFUKU cheese cake」を2022年2月16日(水)より Makuake にて先行販売をいたします。試食専門店「メグダイ」にて試食できます。味に自信があるからこそこの試みです!

【URL】https://www.makuake.com/project/shifuku_cheesecake



「SHIFUKU cheese cake」の3つの特徴

1. 十勝産高級チーズ×宇治高級有機茶×料理の鉄人のお店監修
2. 無着色、無香料、無甘味料、有機素材、全て日本産素材、安心・安全で美味しい
3. 売上げは、引きこもりの子供たちの社会復帰事業に充てる

世界に誇る
日本のチーズケーキ
十勝産高級チーズ
JAL国際線ファーストクラス・洞爺湖サミットで採用され、
数々の賞を受賞した実績を持つチーズ工房が作る
濃厚でコクのある絶品チーズを贅沢に使用
×
宇治高級有機茶
高級茶産地京都・宇治
有機栽培一筋52年もの歴史ある老舗茶園が作り出す
有機JAS認証取得済の高級抹茶、紅茶、ほうじ茶を使用
×
料理の鉄人のお店監修
レストラン激戦区東京・恵比寿に23年続く
「料理の鉄人」のアイアンシェフの名店
リストラテ・マッサによる監修



「SHIFUKU cheese cake」誕生の背景

商品開発、販売の PRIMAVERA 合同会社は、元教員で作った会社で、不登校生徒の生きる道を作ることを目標に商品開発に取り組んでいます。不登校後に引きこもっている子供たちを社会復帰させるため、持続できる第一次産業を創成したいと考えています。そのためにも出口の確保が必要であり、今回の商品開発を行うこととなりました。代表がイタリア在住時代に知り合った神戸勝彦氏(料理の鉄人、イタリアンのアイアンシェフ)への恩返しも含め、Ristorante MASSA による監修で、世界に誇る十勝産の高級チーズ、日本最古の有機茶園の高級有機茶を使用したチーズケーキを開発しました。

「SHIFUKU cheese cake」の商品説明

1.こだわりの原材料

ベースとなるチーズには、「株式会社十勝野フロマージュ」の代表作の一つでもあるオールジャパナチュラルチーズコンテスト「優秀賞」の「クリームチーズ」のみを使い、

フレーバーは日本最古級の有機茶園「株式会社永田茶園」の「有機 JAS 認証」取得済みの高級茶「抹茶」、「ほうじ茶」、「紅茶」を使用し、4種類のチーズケーキを作りました。



2.こだわりの味について

プレーン

ひんやりとしたケーキを一口大に切って口に運ぶと、まずチーズの甘酸っぱい香りが口の中に広がり、甘さもしっかりと感じられます。豊かな甘味を堪能しているうち、数秒後にはチーズ本来のしっかりとした酸味が追いかけてきて、まろやかな食感と余韻を楽しむことができます。

抹茶

抹茶が持つ、芳醇なお茶の香りが口から鼻に抜けていきます。同時に、濃くてまろやかなお茶の旨味を感じます。少し後にチーズの香りが広がり、お茶の香りと共に混じり合って広がっていきます。チーズと抹茶の両方の味と香りをしっかりと味わうことができ、舌で味わっているうちに、一口、また一口と、どんどん食べ進めてしまう美味しさです。

ほうじ茶

チーズの甘味を感じた直後、香ばしく焙煎されたほうじ茶の香りが口から鼻に広がって抜けていきます。次に、ほうじ茶そのものを味わっているかのような、しっかりと濃いお茶の味わいが、なめらかな食感と共に口の中に広がります。香りは余韻となってしばらく口の中に留まります。ほうじ茶への価値観を覆すような驚きがある、手が止まらない美味しさです。永田茶園のほうじ茶は、玉露や煎茶の茎の部分を選別して焙煎した「棒ほうじ茶」。茶葉を芯まで煎り上げて、深く香ばしい味と香りを引き出しています。

紅茶

食べた瞬間に感じるのは、紅茶ならではの、花のような華やかな香りが口いっぱい広がる様。そして、紅茶の甘味と旨味をしっかりと味わうことができます。その後にお茶が持つほのかな苦味を感じ、豊かな香りを余韻として楽しみつつも、すっきりとした後味で満足感の高いケーキです。

「SHIFUKU cheese cake」の返礼品内容

- 1、チーズケーキ(1個 先着順にて 4800 円税込、送料込)より
- 2、Makuake 限定で、SNS で商品紹介及びライン登録をしていただいたお客様に、次回購入時に使える10%割引クーポンをプレゼント

 <p>特典1 ★★★★★</p> <p>先着350名様限定でお得!</p>	 <p>特典1 ★★★★★</p> <p>先着順の超早割&早割でお得!</p>
<p>特別割引価格 1,000円OFF!</p> <p>先着350名様限定 4,800円 (税込、送料込)</p>	<p>・超早割 各100個限定 . . . 5,200円 (税込)</p> <p>・早割 各200個限定 . . . 5,500円 (税込)</p>

「SHIFUKU cheese cake」製品概要

価格: 5800 円(税込、送料込)

販売時期: makuake より2月16日先行販売

販売方法: EC ショップ、百貨店(クラウドファンディング後)

販売店: PRIMAVERA 合同会社

PRIMAVERA 合同会社について

企画者・販売者の PRIMAVERA 合同会社は、元教職員の集団です。依然として学校現場の大きな課題の一つである不登校問題。弊社の社員は不登校生徒に寄り添い、不登校生徒を中心に学級経営することを大切にし、教壇に立って参りました。ある日、「家から出ることのできない、この子の将来が心配です。先生、この子の働く場所を作ってあげて。農業ならばできるから。」と、不登校の子の親に投げかけられました。その言葉を胸に、弊社の代表は教職を辞しました。子どもたちが社会復帰できる場所を作るために、農業・そしてその出口となる販路を作るべく、食品の商品開発の道へと進むことを決意しました。代表はロータリークラブに所属し、奉仕活動など積極的に取り組んでいます。

クラウドファンディング中に試食専門店メグダイにて試食可能！新しい取り組み

Makuake にてクラウドファンディング中に、試食専門店「メグダイ」で試食ができます。クラウドファンディング中に試食する場を設けましたのは、味にとっても自信があるからです。新しい取り組みをこれからも仕掛けていきたいと思えます。

【会社概要】

会社名:PRIMAVERA 合同会社

所在地:東京支店 東京都品川区西品川 1-2-1-919

熊本本店 熊本県熊本市東区下江津 7-5-12

代表者:矢野健太郎

設立:平成 25 年 1 月 23 日

事業内容:商品開発、販売,教育関連事業,エネルギー関連事業,企業コンサルタント,W E B 制作,動画制作,不動産業

【お客様からのお問い合わせ先】

SHIFUKU cheese cake

e-mail: shifuku.japan@gmail.com

URL: shifuku-japan.com

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

PRIMAVERA 合同会社

代表社員 矢野 健太郎

TEL:070-8410-7778

e-mail: primavera.japan.llc@gmail.com



株式会社 十勝野フロマージュ、

代表取締役社長 赤部 順哉

TEL:0155-63-5070

e-mail: info@t-fromages.net

HP: <https://www.t-fromages.com/>



有限会社 永田茶園

代表取締役社長 永田 恭士

TEL: 0774-52-0797 FAX: 0774-54-3851

e-mail: info@nagata-chaen.com

HP: <https://www.nagata-chaen.com/index.php>



レストランテマッサ 有限会社 神戸

代表取締役 神戸かをり

TEL: [03-5793-3175](tel:03-5793-3175)

e-mail: ristorantemassaclub@gmail.com

HP: <https://www.massa-ebisu.com>



株式会社メグダイ

代表取締役 関川恵大

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町3-13

代官山エーデルハイム 101

03-6416-1139



【PR 画像及び動画の保存先】

URL: <https://www.dropbox.com/sh/cvibavev032ukx9/AAC7cyXqZamWSrQMtYNKIzMca?dl=0>