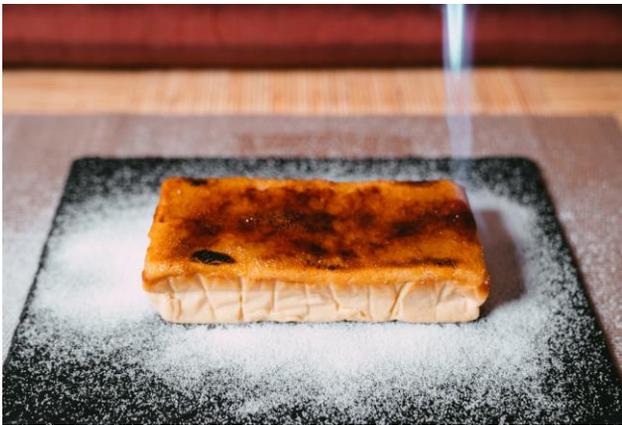


大阪初！「キャラメリゼチーズケーキ」

6/22(火)大阪・堀江のカフェ「Five 南堀江」で提供開始

創業150年の老舗・丸又園とコラボした“抹茶”“ほうじ茶”も用意



炙っている様子の「キャラメリゼチーズケーキ」



「キャラメリゼチーズケーキ」

株式会社ファイブダイニング（本社：大阪市北区）が運営するカフェ「Five 南堀江」（住所：大阪府大阪市西区南堀江1-16-11）で6月22日(火)、新ブランド・Zipanguの「キャラメリゼチーズケーキ」の提供を開始します。

「キャラメリゼチーズケーキ」は、クリームチーズにヨーグルトを合わせることで、チーズの独特な臭みを消しつつ、素材が持つ本来の風味を最大限に引き出したバランスに仕上げました。卵は、コクがあり臭みが無い「マキシマムこい卵」を使用。ケーキに不可欠な砂糖は、甘さを引き出すだけでなく、なめらかな口溶けと上品な味わい、優しい香りを追求して、和三盆を採用しました。和三盆の甘く優しい独特の香りと、ヨーグルトに含まれる乳酸の香り、和と洋の2面性を楽しめるチーズケーキに仕上げています。チーズケーキが苦手な方でも、表面をキャラメリゼにすることで「もう一口」を誘う商品に仕上げました。グルテンフリーなので、小麦アレルギーをお持ちの方にも楽しんでいただけます。

定番のチーズケーキ以外にも、創業150年の老舗、京都・山城の「丸又園」とコラボした「抹茶」「ほうじ茶」の2種類も用意しました。全種類の味を楽しみたい方向けには「Zipanguキャラメリゼチーズケーキ3本ギフトセット」（1万円）もおすすめてです。さらに、大阪だけでなく全国の方にもお楽しみいただければと同日に通販も開始します。

■京都・山城 宇治茶の丸又園について

京都府木津川市で地元京都のお茶を中心に仕入れ、精選加工・卸売・販売を行う創業150年の老舗。1956年から開催されている「全国茶審査技術協議大会」第51回大会で、300人以上のお茶の目利きが集まるなか、店主・川邊が28歳の若さで初出場にも関わらず優勝。その後も京都府茶審査技術大会で二度優勝など、数々の大会で好成績を収め、目利きの茶師として名を広めています。



<<<取材に関するお問い合わせ>>>

Five 南堀江 担当：店長 武部英治

TEL：06-6535-0507 Eメール：fmh@five-55.com

■ Zipangu 「キャラメリゼチーズケーキ」 こだわりのポイント

- ①卵は、コクがあり臭みが無い「マキシマムこい卵」を使用
- ②砂糖は、甘さを引き出すだけでなく、なめらかな口溶けと上品な味わい、優しい香りを追求して、和三盆を採用
- ③チーズケーキが苦手な方でも、表面をキャラメリゼにすることで「もう一口」を誘う商品に
- ④グルテンフリーなので、小麦アレルギーをお持ちの方にもおすすめ

しっとりとした味わいを楽しめる完全解凍、アイスクリームとケーキの間のような絶妙な食感を楽しめる半解凍、ふんわりとろける口溶けが好みの方にオススメなレンジで温める食べ方など、お好みで様々な食べ方を楽しめます。

HP▶<https://five-55.com/zipangu/>



■ Zipangu 「キャラメリゼチーズケーキ」 概要 ※価格は税込み表記です



商品名：キャラメリゼチーズケーキ
価格：3,480円/長さ：17cm/重量：480g

気品あふれる優しい甘味は和三盆で再現。卵やバランスにこだわり、定番にして至高の逸品に仕上げています。



商品名：キャラメリゼ抹茶チーズケーキ
価格：3,980円/長さ：17cm/重量：480g

京都丸又園の宇治抹茶をふんだんに使用。チーズ×抹茶×生クリームのバランスは、独自のアレンジで調和させました。



商品名：キャラメリゼほうじ茶チーズケーキ
価格：3,980円/長さ：17cm/重量：480g

茶葉は荒漉しで風味と食感を可能な限り残しました。焚黒糖をブレンドし、深い味わいの甘味を楽しめる商品に仕上げています。

■ 「キャラメリゼチーズケーキ」を全国にお届け！通販も同時にオープン

- ・キャラメリゼチーズケーキ オリジナル=3,480円/抹茶=3,980円/ほうじ茶=3,980円
- ・Zipanguキャラメリゼチーズケーキ3本ギフトセット 10,000円

URL = <https://five-55.com/zipangu/>

■ 「Five 南堀江」概要 HP：<https://five-55.com/>

住 所：大阪府大阪市西区南堀江1-16-11 RE-008ビル 1階
電話番号：06-6535-0507
営業時間：11時30分～22時(L.O21時)※現在は11時30分～20時(L.O 19時)
定休日：不定休
店舗面積：約150平方メートル
席 数：120席
販売元：GourmeLabo株式会社 (大阪府大阪市西区南堀江1-16-11 Re-008ビル 6-E)
運営元：株式会社ファイブダイニング (大阪府大阪市北区堂島浜1-3-18 堂島セントラルビルB1)



是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

<<<取材に関するお問い合わせ>>>

Five 南堀江 担当：店長 武部英治

TEL：06-6535-0507 Eメール：fmh@five-55.com