

累計8万個販売！“チーズケーキ”と“プリン”が合体した欲ばりスイーツ 大阪・深江橋に「まちのチーズケーキぷりん直売所」9月8日(木)オープン 直売所価格で販売、併設カフェで農家直送のフルーツ使った純氷かき氷も

飲食店を運営する株式会社Mフードコンサルティング（本社：大阪府中央区、代表取締役：宮上 誠吾）は2022年9月8日（木）、「チーズケーキプリン」の販売やかき氷を提供する「まちのチーズケーキぷりん直売所」（大阪府東成区深江北1-1-32）を大阪・深江橋にオープンします。



2層仕立ての「チーズケーキプリン」



旬のフルーツをのせるかき氷も

■1個で3度おいしい「チーズケーキプリン」を直売所価格で、純氷使ったふわふわかき氷も

2020年3月、心齋橋のクリスタ長堀に“チーズケーキ”と“プリン”を掛け合わせたスイーツ「チーズケーキプリン」の専門店「オミヤスイーツファクトリー」をオープン。オープン直後に新型コロナウイルス感染拡大に見舞われながらも、ECサイトと店頭を合わせ累計販売数は8万個を突破しました。

小瓶に入った「チーズケーキプリン」は、下層に大阪・本町のカフェ「アンツコーヒーカンパニー」の看板商品「幸せの24時間熟成チーズケーキ」を、その上にプリンを重ねて2層に仕上げています。チーズケーキとプリンをそれぞれ単体で味わっていただくほか、混ぜて食べるのもおすすめで、1個で3通りの食べ方をお楽しみいただけます。店内のセントラルキッチンで製造したものを販売するため、通常より100円安い320円で販売します。

店内では、純氷を使ったかき氷を1日50食限定で提供します。日本で数名しかいないとされる「氷屋マイスター・ゴールドクラス」保持者・野口智也さんから氷の削り方の技術を学び、口に含んだ瞬間にすっと溶けるふわふわ食感のかき氷をご用意します。こんもりと盛り付けた氷に、全国の農家から直送された旬のフルーツを使ったシロップとマスカルポーネチーズのソースを二層にかけ、大ぶりに切ったフルーツをトッピング。24時まで営業し、お酒を飲んだ後の「メスイーツ」としてお楽しみいただけます。今後はお酒を使った「大人のかき氷」の提供も予定しています。

■店舗奥にはセントラルキッチンを完備、新型コロナ禍をきっかけに新事業にも挑戦

当社は2003（平成15）年、大阪・南船場で「元祖カレー鍋宮がみ屋」をオープンしました。新型コロナ禍で飲食店の運営が厳しい中、新たに立ち上げた老人ホームや介護施設で提供するお弁当や給食の製造、ケータリングサービス事業が軌道にのり、セントラルキッチンを大阪・深江橋に新設しました。「チーズケーキプリン」や焼き菓子も店内で製造し販売します。併設カフェのカウンター席からは、ガラス越しにセントラルキッチンをご覧いただけます。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

まちのチーズケーキぷりん直売所 担当 = 宮上

電話 = 090-9117-3039 メール = seigo_miyagami715@yahoo.co.jp

■店舗概要

店名：まちのチーズケーキぱりん直売所
 住所：大阪市東成区深江北1-1-32
 電話番号：06-6747-9538
 営業時間：11時～24時
 席数：テーブル4席、カウンター4席
 定休日：不定休（インスタでお知らせ）
 公式Instagram：https://instagram.com/omiyachoku



■商品のご紹介（価格は全て税込）

【チーズケーキプリン（常時6種類）】

各320円。5種類の定番商品に1種類の季節限定品をご用意。直売所価格でご提供します。
 オミヤスイーツファクトリー公式HP：https://omiya-sweetsfactory.com/



【カスタードチーズケーキプリン】
 徳島県産の和三盆を使用した
 カスタードプリンをのせました



【あまおういちごチーズケーキプリン】
 いちごの酸味とチーズケーキの酸味が
 相性抜群の一品



【きゃらめるチーズケーキプリン】
 ほろ苦いキャラメルプリンがチーズ
 ケーキの甘みを引き立たせます



【抹茶チーズケーキプリン】
 宇治の抹茶の苦味がチーズケーキと
 合わさってマイルドな味わいに



【ほうじ茶チーズケーキプリン】
 香り高いほうじ茶と合わせて
 上品な大人スイーツに

【季節限定品】

- ・安納芋
- ・くり
- ・ビターチョコ
- ・ホワイトチョコ
- ・かぼちゃ

など旬のフレーバーをご用意

【かき氷】（常時4種類）

温度管理や削るスピードにこだわり「野口商店」の純氷を削ることで、ふわふわ食感のかき氷に仕上げます。

農地直送の旬のフルーツを使った季節限定品2種類、「黒蜜きなこ」「抹茶あんこ」の定番2種類をご提供。冷たいかき氷を食べられた後に、温かいお茶かコーヒーをご用意します。



【黒蜜きな粉】
1,000円



【白いちじくのかき氷】
1,000円～1,500円（時価）



【桃のかき氷】
1,000円～1,500円（時価）

■会社概要

社名：Mフードコンサルティング
 本社所在地：大阪府中央区南船場4-10-21
 設立：2007年
 代表取締役社長：宮上 誠吾
 事業内容：飲食店運営（全4店舗）、商品開発、店舗プロデュース、給食プロデュース（全6施設）

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

まちのチーズケーキぱりん直売所 担当 = 宮上
 電話 = 090-9117-3039 メール = seigo_miyagami715@yahoo.co.jp