

北海道・東北・関東地区限定企画

11月11日は「チーズの日」

ロイヤルクリームチーズケーキ数量限定販売

11月11日は「チーズの日」です。洋菓子メーカーモロゾフ株式会社(神戸市東灘区)は、関西地区でご好評いただいているガラス容器入りのチーズケーキ「ロイヤルクリームチーズケーキ」を北海道・東北・関東地区で期間限定販売いたします。

展開期間: **2020年11月11日(水)~11月12日(木)**

展開場所: **北海道・東北・関東地区のモロゾフ売場**

※関西地区で通年販売でご好評いただいている商品を、この度上記の地区で期間限定販売いたします。
※店舗により取り扱いがない場合がございます。



ロイヤル
クリームチーズケーキ

価格: **250円** (本体価格)

モロゾフのロングセラー商品である「デンマーククリームチーズケーキ」と「カスタードプリン」、両方のノウハウを合わせてガラス容器で美しく焼きあげた、黄金色のチーズケーキです。ご進物やお土産、自分へのご褒美にもおすすめの一品です。

①原料

デンマーク王室御用達ブランドのクリームチーズ” Arla BUKO” を使用。ミルクの風味豊かなコクがあるチーズの美味しさを、レモンの風味が引き立てます。

②容器

ゆっくりと均一に熱が伝わるガラス容器が「なめらかな食感」を生み出します。

③熟練の技術” 火入れ”

オーブンで5段階の温度設定を絶妙にコントロール。また、蒸気を使って焼き上げ、しっとり口どけのよいチーズケーキに。

1969年発売
モロゾフの「クリームチーズケーキ」



発売開始の1969年当時は、チーズケーキが現在のよう一般的ではありませんでした。1970年代、雑誌などでチーズケーキが注目されるようになると、ブームが到来し、モロゾフのクリームチーズケーキはその先駆けとしてご好評をいただきました。

発売以来、厳選したデンマーク産の上質なクリームチーズにこだわってきました。乳の風味が豊かで、コクがあり、きめの細かい、おいしさがぎゅっと詰まったしっかりとした食感に仕上がります。

ガラス容器入りの
モロゾフの「カスタードプリン」



厳選されたシンプルな原料を用いて保存料を一切使用せず、卵が自然に固まる力だけを利用してじっくり蒸し焼きにしたカスタードプリン。

おいしさの秘密のひとつであるガラス容器はモロゾフのプリンの代名詞になっています。

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 栢(かや)・岩崎

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話: 078-822-5008