

モロゾフの人気商品

「デンマーククリームチーズケーキ」誕生50周年

デンマーククリームチーズケーキ  
誕生50周年

1969年に発売した「デンマーククリームチーズケーキ」が、今年誕生から50周年を迎えます。

チョコレート・カスタードプリン・  
焼菓子とならぶモロゾフの人気商品  
「デンマーククリームチーズケーキ」。

50周年を記念して新商品の発売や  
WEBを使用したイベントを開催いたします。



クリームチーズケーキとの出会い

1969年、まだベルリンの壁がドイツを東西に隔っていた春。当時の社長が視察のため訪れていたドイツで休憩のために立ち寄ったベルリンの1軒のカフェ。そこで食した「ケーゼクーヘン（ドイツ語でチーズケーキ）」がはじまりでした。ひとくちでふわりと広がる豊かなチーズの風味。どっしりと濃厚な味わい。日本では味わったことのない食感と風味を「このケーキを日本でも広めたい。」濃厚でずっしりしたモロゾフのチーズケーキは、発売からしばらくして大ヒット。日本万国博覧会が開催された1970年代にはモロゾフが火付け役となって、一大チーズケーキブームが巻き起こりました。



(写真上)  
1977年にはライン化を実現。  
(写真左)  
1969年ドイツ視察中の当時の社長。

50周年記念商品

ロイヤルクリームチーズケーキ

展開期間：2019年4月26日(金)～6月17日(月)  
展開店舗：一部限定店舗（店舗により取扱い期間が異なります）  
阪神百貨店梅田本店、阪急うめだ本店、高島屋大阪店、あべのハルカス近鉄本店、近鉄百貨店和歌山店、ジェイアール京都伊勢丹店、プリコ神戸店、そごう神戸店、西宮阪急店、千里阪急店、宝塚阪急店、川西阪急店



価格：250円（本体価格）

ポイント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。

ポイント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。

ポイント③熟練の技術”火入れ”

チーズケーキ専用のオープンで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。

50周年記念WEBイベント

チーズケーキグランプリ

開催期間：2019年4月22日(月)10:00～5月20日(月)18:00  
結果発表：2019年5月30日（木）

公式ホームページにて、モロゾフが過去および現在販売しているチーズケーキ30種類の中から「好きな・食べたい」チーズケーキをお選びいただき、投票でNo.1を決定するキャンペーンです。

Twitterでリツイート(投票)のうえ、モロゾフの公式アカウントをフォローしていただいた方の中から抽選で100名様にバイクドチーズケーキ（ロイヤルクリームチーズ）のプレゼントもご用意しております。

上位の商品は店頭にて復活・再販売も検討しております。

特設ページURL

[http://www.morozoff.co.jp/cheesecakegrandprix\\_50th](http://www.morozoff.co.jp/cheesecakegrandprix_50th)

