

チーズケーキにこだわり続けて半世紀 濃厚なチーズを味わう「ロイヤルクリームチーズケーキ」 よりコク深く、なめらかな食感にリニューアル

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)より、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」が、さらにおいしくなって登場します。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。

取扱店舗：**全国の洋生菓子販売店舗**

※一部店舗でお取扱いがない場合がございます。
※関西・名古屋・福岡の店舗より順次展開拡大予定。

展開期間：**2022年4月1日(金)～通年販売**

※展開期間は変更になる場合がございます。



RENEWAL

ロイヤルクリーム チーズケーキ

価格：**302円**(本体価格:280円)

クリームチーズにこだわり、モロゾフの代名詞とも言えるガラス容器で美しく焼き上げた黄金色のチーズケーキ。濃厚なクリームチーズの味わいと、なめらかな口あたりが特長です。

ポイント①レシピの見直し

デンマーク王室御用達ブランドのクリームチーズ「Arla BUKO」をふんだんに使用。ミルクの風味が豊かなチーズのおいしさをより感じられる味わいに。また、隠し味に発酵バターを加えることでさらになめらかに、コク深く仕上げました。

ポイント②特製の容器

より口どけの良いなめらかな食感を生み出すために、モロゾフ特製のガラス容器を新たにご用意しました。ガラス容器で焼成することで、チーズケーキ生地じっくりと熱が伝わり、しっとりとなめらかな口あたりに。

ポイント③熟練の技術“火入れ”

オーブンの絶妙な火加減や蒸気を巧みにコントロールしながらガラス容器で焼き上げることで、しっとり口どけの良いチーズケーキに。

1969年発売 モロゾフの「クリームチーズケーキ」

発売当時は、チーズケーキが現在のように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頂きました。

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っています。



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 岩崎・大谷

〒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