Sweets Trend

Vol.104 2022年4月号

シンプルだからこそ、 丁寧な作りとこだわりで映える 今、注目のチーズケーキを紹介!

古くて新しいケーキ、チーズケーキ。洋と和のコラボレーションや、素材の厳選、そして丁寧な製造工程で、定番であるレアチーズケーキやベイクドチーズケーキというカテゴリーには収まらない多くの進化系が生まれている。 今回は東京で今、注目したい 5 店舗のチーズケーキをご紹介する。

<u>キャラメルナッツチー</u>ズケーキ

cafe The SUN LIVES HERE (カフェザサンリブズヒア) 住所:東京都世田谷区三軒茶屋 1-27-33 電話: 03-6875-1730

三軒茶屋の住宅街で、異国のカフェを思わせるようなかわいら しい店舗の「cafe The SUN LIVES HERE」。チーズケーキ専門店で、 上質なチーズケーキを製造販売している。

この地に10年、いまでは地元のみならず遠方からもファンが多数押しかけている。カフェのほかにある「FACTORY」ではチーズケーキの製造工程を見ることができるので、興味のある方はぜひお立ち寄りいただきたい。さらに世田谷公園にある「PARK STORE」では、チーズケーキのほかにコーヒーやオーガニック輸入菓子なども販売している。

今回紹介する「キャラメルナッツチーズケーキ」はオープン当初から不動の人気を誇るメニューである。北海道十勝産のクリームチーズ、生クリーム、自家製のサワークリーム、ヨーグルトなどの素材で良質な素材を丁寧に何度も漉してまぜ合わせることで、とても舌触りのよい仕上がりになっている。製造工程では焼き上げてから常温で冷まし、一晩寝かせているのがポイント。そうして出来た NY スタイルチーズケーキにほろ苦いキャラメルソースがかかり、トッピングには少しシナモンを効かせザクザクしたナッツがふんだんに盛られている。細かく砕かれていないので、歯でたえがよく、ナッツの風味も豊か。

サクッとした生地、滑らかでクリーミーなチーズ、そして香ば しいナッツとキャラメル。この組み合わせが絶妙な美味しさを生 み出している。 価 格:550円(テイクアウト価格) サイズ:縦75×横55×高さ45mm

重 さ:約100g 保存方法:冷蔵10℃以下 消費期限:購入日から3日間





オレオストロベリー

価格:680円

サイズ:縦95×横60×高さ100mm

重 さ:146g 保存方法:冷蔵

消費期限:購入日の翌日まで

A WORKS (エーワークス)

住所:東京都目黒区中央町 2-23-20

格:605円

さ:92g

保存方法:冷蔵 消費期限:購入日

サ イ ズ:縦80×横35×高さ45mm

価

「A WORKS」は、チーズプロフェッショナルの資格を持つチーズケーキ研究家が作るチーズケーキの店として人気を博すお店。オーナーの船瀬洋一郎氏は、2021年4月『A WORKS新しいチーズケーキの教科書』(講談社)と題されたレシピ本を刊行したことでも有名。

2時間待ちもざらなほど行列ができる「A WORKS」では「レインボー」「あんバター」「チョコミント」など斬新でフォトジェニックなチーズケーキが人気。

中でも今回紹介する「オレオストロベリー」はチーズケーキの中にいちご、オレオクッキーがふんだんに入り、さらにトッピングにもオレオクッキーという見た目のインパクト大のケーキ。フォルムもかわいく、写真映えもするが、もちろん見た目だけではない。チーズケーキのほどよい甘さにいちごの酸味、そしてオレオクッキーの食感がアクセントになっている。見た目はかなりボリュームがあるが、ケーキ好きならペロリと食べてしまうだろう。



Equal (イコール)

住所:東京都渋谷区西原 2-26-16 コートオリエール店舗 2

電話:03-6407-0885

オーナーシェフの後藤裕一氏は大学卒業後、「オテル・ドゥ・ミクニ」でキャリアをスタートさせ、その後渡仏。三ツ星レストラン「トロワグロ」にて日本人初となるシェフパティシエとして活躍。帰国後の2019年にオープンしたのが「Equal」。「日常の菓子をパティシエの技で親しみがありながらも鮮明なオリジナリティを感じさせるフランス菓子へ変身させる」をモットーに数々のヒット商品を生み出している。「チーズケーキ」はその筆頭で、店頭に並ぶと瞬く間に売り切れてしまうほどの人気だ。一見するとシンプルなチーズケーキなのだが、一口頬ばると、なかなか味わったことのない、なめらかなチーズクリームの味と風味が口の中いっぱいに広がる。レアチーズケーキを超えるなめらかさで、「生」の食感を生かすため低温で2時間かけてじっくりオーブンで火を入れている。なめらかなチーズクリームをさらに引き立たせるため底の生地に多めの塩を入れ、味にアクセントを付けている。プロの技の極意が詰まった、極上のチーズケーキである。





自家製ベイクドチーズケーキ 黒豆

Tenement (テネメント)

住所:東京都渋谷区恵比寿 2-39-4 電話:03-3440-6771

天現寺、北里大学の近くにある築 110 年の日本長屋。2002 年、古き良きものを残したいとこの長屋を改築してオープンした「Tenement (長屋)」。オーナーこだわりのコーヒー(福岡県のロースター "COFFEE COUNTY")と 9 種類のベイクドチーズケーキ、ドライカレーやパスタなどのフードを提供している。

9種類の自家製ベイクドチーズケーキ(うち 2種類は季節によって変わる)はどれも人気なのだが、今回紹介するのはその中でもちょっと異色の「**黒豆**」。チーズケーキと黒豆、あまり聞き慣れない組み合わせだが、予想を裏切るほどのベストマッチ! 甘さ控えめで素朴なチーズケーキに、ちょっとホクホクした黒豆。洋菓子なのに和菓子の雰囲気も併せ持つ不思議な感覚を楽しめ、甘味と塩味のバランスが絶妙で後を引く。食感が毎回均一になるよう、クリームチーズの温度に気を付けているというこだわりが素朴なチーズケーキのおいしさにつながっている。

格:530円

保存方法:冷蔵6度以下 消費期限:購入日から2日

さ:85g(1カット)

サ イ ズ:直径 180×高さ 50mm (ホール)

抹茶バスクチーズケーキ

cocofulu cafe (ココフルカフェ)

住所:東京都北区西ヶ原 1-27-34 電話:03-5980-8410

価格: 583 円 (イートイン) / 572 円 (テイクアウト) サイズ: 直径 180×高さ 60mm (ホール) 重さ: 140g (1 カット) 保存方法: 冷蔵 消費期限: 購入日翌日

旧古賀庭園、飛鳥山公園と緑豊かな西ヶ原の住宅街に心が和むカフェがある。店主が今まで訪れたり、住んでいた国々(フランス、イギリス、アメリカ)で出会ったスイーツを、オリジナルレシピでつくった焼き菓子がメインのカフェ「cocofulu cafe」。季節の果物を使った焼き菓子やジャム、シロップなど毎日のおやつが楽しくなるようなメニューが並ぶ、地元に根付いた人気店である。

今回紹介する「抹茶バスクチーズケーキ」は、数多くのメディアに取り上げられている人気のスイーツで、フランスの雑誌『LE FIGARO』にも紹介されたほど注目度の高いケーキ。使われている抹茶は京都の老舗日本茶専門店・一保堂のもの。抹茶の味わいを十分に残しつつ、バスクチーズケーキの良さを出して絶妙な温度調節で焼き上げている。和の風味とクリームチーズ、生クリームが見事に融合した一品。しっとりとしているのに、口の中でふわっと溶けるような柔らかさが特徴。巷で人気のバスクチーズケーキの中でも、オリジナリティの高い、「cocofulu cafe」ならではのスイーツだ。イートインではホイップクリームが添えられている。店内で穏やかな時間を過ごすのに最適な一品と言えよう。



コンビニスイーツピックアップ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、 ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。



①ニューヨークチーズケーキ(セブン - イレブン)

価格: 226.8 円 重量: 52g サイズ:縦2.5×横9.5×高さ2.5cm

②ピスタチオプリン(セブン - イレブン)

価格: 226.8 円 重量: 89g サイズ: 直径 7×高さ7cm

③ピエール・エルメ シグネチャー カップケーキチョコバニラ (セブン・イレブン)

価格:334.8円 重量:129g サイズ:直径6×高さ8cm

④ホットケーキなスフレ・プリン (ファミリーマート)価格:298円 重量:158g サイズ:直径7×高さ7.5cm

-⑤バター香る焼きチーズタルト(ファミリーマート)

価格: 180 円 重量: 52g サイズ: 直径 7×高さ 2cm

⑥飲める!?チョコプリン (ローソン)

価格: 255 円 重量: 142g サイズ: 直径 7×高さ 9cm

⑦ホワイトチョコプリン (ローソン)

価格:210円 重量:95g サイズ:直径7×高さ6cm

⑧昔ながらのカスタードプリン (ローソン)価格:185円 重量:109g サイズ:直径7×高さ6cm

定番だからこそ、個性を競うコンビニスイーツ

セブン - イレブンの「ニューヨークチーズケーキ①」は、バターが香ばしいクッキー生地に、しっとり口どけの良いチーズ生地を重ねた王道のずっしりとしたレアチーズケーキだ。「ピスタチオプリン②」は、なめらかでクリーミーなピスタチオプリンの上に、リッチなピスタチオホイップクリームを絞った。「ピエール・エルメ シグネチャー カップケーキチョコバニラ③」は、 なめらかな食感のバニラブリュレに、濃厚な味わいのチョコプリンを重ねてあり、贅沢で満足度が高い。

ファミリーマート「ホットケーキなスフレ・プリン④」は、カスタードプリン、ホイップ、カラメルソースの上にホットケーキ風味のスフレを乗せた。トッピングのバタークリームが可愛らしく、ホットケーキ感を漂わせている。「バター香る焼きチーズタルト⑤」は、バターとアーモンドパウダーを配合した風味豊かなタルト台に、豪州産クリームチーズを使用したチーズ生地を乗せて焼き上げた。

ローソンの「飲める!? チョコプリン⑥」は、カカオ分 55%のチョコレートを使用している。濃厚なチョコレート感のあるのど越しのよいプリンだが、混ぜるとだんだんとなめらかになり、とろりとした飲み物のような食感になる不思議で楽しいチョコプリンだ。「ホワイトチョコプリン⑦」は、ホワイトチョコ、北海道産生クリームを使用し低温でじっくり焼成した深いコクのある、ちょっと目新しいプリン。「昔ながらのカスタードプリン⑧」は、卵・牛乳・ビートグラニュー糖で仕立てた、固めの食感で卵のコクと風味が感じられるなつかしいプリンだ。

https://ecolecriollo.com/shop-honten/ 休業日: 火曜日 (祝日の場合は営業) 営業時間: 10 ~ 18 時

●幻のチーズケーキ(写真奥)

価格:540円

サイズ:約縦 50×横 50×高さ 90mm

重さ:約 85g 保存方法:冷蔵 消費期限:購入当日

●ガイア (写真右)

価格:650円

サイズ:約縦 65×横 95×高さ 70mm

重さ:約 100g 保存方法:冷蔵 消費期限:購入当日

●ニルヴァナ (写真手前)

価格:600円

サイズ:約縦50×横50×高さ45mm

重さ:約 102g 保存方法:冷蔵 消費期限:購入当日

親日家のフランス人シェフの力作が並ぶお店

「世界パティスリー 2009」で最優秀味覚賞を受賞。世界的にも高い評価を得ているシェフ、サントス・アントワーヌ氏のパティスリー「クリオロ」。フランス人ならではのセンスに、親日家でもあるサントス氏の繊細な感覚を融合させたパティスリーとして人気を博している。この店の特徴は、一つひとつの食感を大事にすること。カリっとしたものはカリッと、フワっとしたものはフワッと、クリーミーなものはよりクリーミーに。「時代に合ったおいしいもので幸せに」を経営理念とし、進化し続けるパティスリーである。

クリオロのイチオシのスイーツは「**幻のチーズケーキ**」。今回取り上げたプチガトーのほか、10 分間で 2,000 本も売れたという長方形サイズも販売している。不動の人気 No.1 商品だ。フランス産のクリーム チーズとナチュラルチーズをブレンドしており、濃厚なチーズなのだが、口の中に入れた途端、溶けてなくなってしまうほど柔らかい。

「ガイア」は、「世界パティスリー 2009」アントルメ部門で優勝した商品。カリカリとした食感を楽しめるピーカンナッツ入りの土台に、アーモンドたっぷりのしっとりしたスポンジ、とろりとコクのあるキャラメルクリーム、フワッと口どけ滑らかなバニラムースを重ね、それらの一体感が楽しめる。スプーンですべての層をすくって、ひと口で楽しむというのが、お店からのオススメとのこと。

そして「世界パティスリー 2009」 プチガトー部門で優勝した「**ニルヴァナ**」は、ブラックベリーを使用したチョコレートケーキ。紅茶の香りが隠し味になっているチョコレートムースに甘酸っぱいベリーのゼリー。味はもちろんのこと、目で楽しめる華やかさを持つプチガトーで、これもクリオロの看板メニューの一つとなっている。



取扱い製品 ピックアップ



洋酒各種

ブランデー、ラム、フルーツリキュールなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成 香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き 色付け等にもおすすめです。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子 用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当ま でお問い合わせください。

★ 三菱商事ライフサイエンス

Sweets Trend Vol.104 2022年4月号 (2022年4月1日発行)

発行: 三菱商事ライフサイエンス株式会社

住所:東京都千代田区有楽町1丁目2番2号東宝日比谷ビル16階(営業本部)

電話:03-5501-7318 FAX.03-5501-7331

http://www.mcls-ltd.com/

Copyright 2022 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved