

2016 年 5 月

フィラデルフィアが創造する新しいチーズケーキ

最高の一杯を追求する”コーヒーブランド”とコラボレーション企画開催中！

エアーチーズケーキ×丸山珈琲 好評につき提供店舗拡大！

5 月 10 日(火) 軽井沢本店含む他 7 店舗で新メニュー提供開始

森永乳業株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：宮原道夫、以下：森永乳業）の、世界中で愛されている「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」を使用した新食感「エアーチーズケーキ」は、“最高の一杯”を追求する丸山珈琲（本社：長野県北佐久郡、代表取締役社長：丸山健太郎）とのコラボレーション企画を実施しており、2016 年 5 月 10 日（火）より軽井沢本店を含む他 7 店舗を加えた全店で限定メニューを提供します。先日、提供開始している“エアーチーズケーキ・アフオガード・パフェ”に加え、今回、新たに“信州りんごのエアーチーズケーキトースト”と“信州もものエアーチーズケーキディップ”を展開します。

ぜひこの機会に新感覚のチーズケーキとスペシャルティコーヒーが融合した期間限定メニューをお楽しみください。今後もフィラデルフィアブランドは、新しいチーズケーキの創造のために、より多くの人にチーズケーキを愛してもらえよう様々な試みを実施していく予定です。



信州りんごのエアーチーズケーキトースト



信州もものエアーチーズケーキディップ

■「エアーチーズケーキ×丸山珈琲」コラボレーション企画 限定メニュー概要

軽井沢発祥の丸山珈琲の創業当時、今現在は世界各地の生産地などに足繁く赴き、年間 150 日以上海外で過ごす、代表の丸山健太郎氏自らが「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」を使ったチーズケーキを手作りし、提供していたこともあり、この度のコラボレーションが実現しました。西麻布店、尾山台店での好評を受け、特別に軽井沢本店を含めた他 7 店舗が加わり、全店でコラボレーションメニューを提供することとなりました。



丸山珈琲 軽井沢本店

1. メニュー：エアーチーズケーキ・アフオガード・パフェ
実施店舗：西麻布店・尾山台店・長野店
期間：5 月 10 日(火)～7 月 15 日(金)
2. メニュー：信州りんごのエアーチーズケーキトースト
実施店舗：小諸店・ハルニレテラス店・MIDORI 長野店・軽井沢本店
期間：5 月 10 日(火)～7 月 15 日(金)
3. メニュー：信州もものエアーチーズケーキディップ
実施店舗：リゾナーレ店・鎌倉店
期間：5 月 10 日(火)～7 月 15 日(金)

■エアーチーズケーキについて

空気のようなモフモフ感が最大の特長である「エアーチーズケーキ」は、たった3つの材料（クラフト フィラデルフィアクリームチーズ・生クリーム・砂糖）を混ぜるだけで簡単にできる、手軽で楽しいホイップ状の新しいチーズケーキです。

1 食感

ふわっとエアーなモフモフ食感

2 材料

クリームチーズ、生クリーム、砂糖だけ

3 作り方

焼かずにとただ混ぜるだけ

4 調理時間

わずか5分程度で完成

5 アレンジ

コーヒーや、トーストに乗せてもおいしい



<材料（3人分）>

- ・クラフト フィラデルフィアクリームチーズ 100g
- ・生クリーム 200ml
- ・砂糖 20g

<作り方>

- 1、常温に戻したクリームチーズと砂糖を軽く混ぜます。
- 2、生クリームをホイップします。（七分立て）
- 3、1と2をよく混ぜ合わせ、全体にふんわり弾力がでたら完成です。

■丸山珈琲について

軽井沢で創業し、今年25周年を迎える丸山珈琲は、オーナーが自ら世界各地の生産地に足繁く赴き、高品質のコーヒー豆のみを厳選し、直接買い付けています。こだわりは素材のみならず、高度な焙煎技術を身につけた焙煎人、そしてコーヒーを熟知し、豆本来の味わいを最大限に引き出す技術を持ったバリスタ等、人材の育成に力をいれてきました。2014年にはアジア人初のワールドバリスタチャンピオンも輩出、これらの功績により海外を含めるコーヒー界ではMARUYAMA COFFEEの名が知れ渡っています。

また25周年を迎えた丸山珈琲は、創業当時提供していた「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」を使用したチーズケーキと、今回新しく森永乳業から提案された「エアーチーズケーキ」の両方を食べ比べることができるイベントを小諸店・西麻布店で実施し、反響を得ました。

公式WEBサイト：<http://www.maruyamacoffee.com>



MARUYAMA
COFFEE

■フィラデルフィアクリームチーズ

北海道産の新鮮な生乳と生クリームの贅沢なブレンドが作り出す、ナチュラルチーズならではのクリーミーなコクのある味わいの正統派クリームチーズです。日本では、1970年に「クラフト フィラデルフィア クリームチーズ」が登場して以来、45年以上もの間、最も歴史のあるクリームチーズとして日本中で愛されてきた「フィラデルフィアブランド」が2016年“新しいチーズケーキ”の創造という新たな挑戦を行っていきます。今後もより多くの人にクリームチーズを愛してもらうために様々な試みを予定しています。



<クラフトチーズレシピサイト>

<http://kraftcheese.jp/>

<フィラデルフィアブランドサイト>

<http://www.happy-philly.jp/>