

◆主なキャスト情報

今回、「女子高生」、「マッチョ」、「ぼちゃOL」などをキャスティングし、それぞれに「エアーチーズケーキ」を作ってもらうことで、“誰でも簡単に作れる”という特長を動画で紹介します。



吉田 凜音 (女子高生役)

2000年生まれ。高校生シンガー。中学生の頃に、リリースした1stアルバム「Fantaskie」が話題になり、映画出演や、様々なファッション誌への掲載など、各業界から注目されている15歳。

現在、バンド「MAGI○PEPA(マジペパ)」のボーカルとしても活動。



ケビン (マッチョ役)

1981年生まれ。日本お姫様抱っこ協会会員

2012年 ベストボディジャパン 初代ファイナリスト、2014 フィジークアジア大会 準優勝、2014 フィジーク世界大会 4位。2015 フィジーク カリフォルニア大会 準優勝。筋肉で日本を元気にするマッチョアイドル「マッチョ29」メンバー。

プロテインはマッチョの主食、チーズケーキはマッチョの恋人。



柳瀬 早紀 (ぼちゃOL役)

1988年生まれ。2014年にデビュー。バスト100cm! Iカップを武器にDVD、雑誌、テレビ、ラジオ、舞台などで活動中。愛称は、やなパイ、乳神様。

週刊SPA! グラビアン魂アワード2015 個人賞受賞。プロが選ぶアイドルDVD賞2015 新人賞受賞。2016年6月20日7作目となるDVD&Blu-ray「僕の女神さま」(ラインコミュニケーションズ)が発売。

チーズと名のつくものはすべて大好物。

■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

ふわっとエアリーなモフモフ食感

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。

■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 of 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。

