

2016年4月5日

誰も見たことがない！食べたことがない！ 「クラフト フィラデルフィア クリームチーズ」が創造する “新感覚のチーズケーキ” 「エアーチーズケーキ」

森永乳業は、チーズケーキの新しい楽しみ方として、世界中で愛されているクリームチーズ「クラフト フィラデルフィア クリームチーズ(200g)」を使用した、新感覚「エアーチーズケーキ」をご提案してまいります。

「エアーチーズケーキ」は、ふわっとエアリーなモフモフとした食感が特長で、クリームチーズ・生クリーム・砂糖の3つの材料を混ぜるだけ、たった5分間で完成する手軽で新しいチーズケーキです。「クラフト フィラデルフィア クリームチーズ」では、当商品を使用した新しい楽しみ方以外にも、チーズケーキ作りにおけるリーディングブランドとして、今後も様々な食べ方提案をしていく予定です。



■ 「フィラデルフィア」が創造する新しいチーズケーキ開発背景

チーズケーキは今まで様々な食べ方で日本人に親しまれてきました。1960年代は、洋菓子店にてレアチーズケーキが流行し、その後間もなくバイクドチーズケーキが誕生しました。当時のパティシエが日本人の口に合うよう工夫をしたことにより様々な商品が発表されました。今や日本で人気のスイーツとなり、ケーキの代表格として多くの方々に愛されています。

近年、「平日は手軽な料理で済ませる」、世帯構成人数の減少に伴い、「適量分しか作らない」といった、少ない材料、短時間、手軽、かつおいしく見たためにもこだわったレシピが人気になるといった変化がみられます。

そこで、長年にわたり愛されている「クラフト フィラデルフィア クリームチーズ」を、ご家庭で、手軽に楽しんでもらいたいという思いから、“たった3種の材料”、“オーブンいらずで5分でする”“チーズケーキの既成概念を越えたホイップ状で新食感”の「エアーチーズケーキ」を開発しました。

■「エアークリームチーズケーキ」の誕生秘話

「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」は、柔らかくて混ぜやすく、ナチュラルチーズならではのクリーミーでコクのある味わいです。それらの特長を活かすべく、ふわっとした食感で作る人によって色々な形状に変化させることが出来る「エアークリームチーズケーキ」を開発するに至りました。

そして、今回の開発には、アジア人初のバリスタチャンピオンであり、企業のレシピ開発などを手掛ける井崎英典氏にも開発メンバーに加わっていただき、「クラフト フィラデルフィアクリームチーズ」でできる新レシピの開発をプロデュースしてもらいました。

フードペアリングに精通し、世界 No.1 のバリスタに輝いた井崎氏だからこそ生まれた、様々な食材に合わせられたり、コーヒーの上に乗って食べたり等、アレンジの自由さや、ご家庭で手軽に楽しめ、おいしさにもこだわった、「エアークリームチーズケーキ」が完成しました。

■井崎英典（いざき ひでのり）氏プロフィール

福岡県生まれ。SAMURAI COFFEE EXPERIENCE 代表コンサルタント。
2014年にイタリアのリミニで開催された World Barista Championship にて、アジア人として初の優勝。海外を中心にコンサルティング活動に従事。フードペアリングにも精通し、国内外の飲食店や企業のレシピ開発なども手掛ける。

<http://samuraicoffeexperience.com/>



■「エアークリームチーズケーキ」の“5つの驚き”

「エアークリームチーズケーキ」は、エアーのようなモフモフとした食感が特長的でクリームチーズと生クリームと砂糖をたった5分間混ぜるだけで完成する手軽で新しい感覚のチーズケーキです。忙しい主婦や、普段からクリームチーズをよく食べる方々に、簡単においしく「エアークリームチーズケーキ」を試してもらうため、様々な工夫をしております。

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



■エアークリームチーズケーキの作り方

新感覚「エアークリームチーズケーキ」の作り方についてご紹介します。材料の「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 をご用意いただくだけで簡単に作れます。

<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の歴史

クリームチーズが人々に広く知られるようになったのは、今から約 130 年前の 1872 年。アメリカ ニューヨークの小さなチーズメーカーにより、今ではすっかり馴染みのある四角い形のクリームチーズが発売されたのがきっかけでした。はじめは手作りだったため、品質にばらつきがありましたが、クラフト社が規格や製法を統一し、独特な製法で最高品質のクリームチーズが作られるようになりました。1880 年に、今ではクリームチーズの代名詞ともなっている「フィラデルフィア・ブランド」が誕生しました。

1920 年代半ばに、クリームチーズを一般家庭に広めるために様々なレシピを家政学者とともに開発し、その中のひとつが現在のチーズケーキとして知られている、「フィラデルフィア・クリームケーキ」です。そして、日本に初めて市販品のクリームチーズが登場したのは 1970 年頃です。(当社調べ)レモン果汁を加えなくても乳酸の旨味を生かしたコクのあるチーズケーキができることから、当時のチーズケーキブームにのって、一気に日本中に広まりました。

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。



商品名	クラフト フィラデルフィアクリームチーズ
内容量	200g
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
賞味期限	6ヶ月
カロリー	323kcal(100g 当たり)
希望小売価格	450 円(税別)
商品特長	100%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でコクのある味わい。

※パッケージの天面に、「エアークリームチーズケーキ」のレシピを掲載。4月下旬より順次切り替え

※特設サイトにもレシピを掲載しています。 <http://www.happy-philly.jp/aircheesecake/>

以上