

大阪チーズケーキフォレスト **お取り寄せデザート概要**

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ゾーニング<br/>名称</p>  | <h1>大阪チーズケーキフォレスト</h1>   |  |
| <p>テイクアウトゾーン<br/><b>デザートマルシェ</b></p>   |  <p>スイーツの中でも高い人気を博している「チーズケーキ」の中から、厳選された総勢100種類以上のチーズケーキをご提供してまいります。<br/>WEB通販や、物産展で話題となった、あのチーズケーキや、入手困難なチーズケーキを常に入替えながら、最新のチーズケーキ情報も、おとどけします。</p>   | <p><b>幻も伝説も。北海道から沖縄まで、日本全国のチーズケーキをお取り寄せ</b></p> <p>多種のチーズケーキを通販では不可能な1個から購入できるマーケット。ショーケースの中に全国の名店のチーズケーキが並びます。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>主な出品ラインナップ</b></p> <p>76分1,000個完売 「神戸フランツ」半熟チーズケーキ<br/>お取り寄せに1カ月待ち 福島「ブディングアリス」<br/>自家製チーズで作る超絶品 岩手「トロイカ」<br/>NY生まれの京都市育ち 京都「パバジョンズ」<br/>通販MVPの絶品チーズケーキ 「横浜夢本舗」<br/>一切の妥協無し 栃木 「佐野洋菓子研究部」</p> </div>                    |
| <p><b>100席を越えるくつろぎの空間で、お取り寄せチーズケーキを堪能。</b></p>   |  |  |
| <p>イートインゾーン<br/><b>デザートカフェ</b></p>   |  <p>チーズケーキのためにブレンドしたオリジナルハウスコーヒーや、紅茶、ソフトドリンクを提供いたします。<br/>デザートマルシェのお取り寄せチーズケーキはもちろんカフェだけのイートイン専用商品も数量限定でおとりよせ提供いたします。</p>   | <p style="text-align: center;"><b>イートイン・チーズケーキ</b></p> <p>復刻 「古代ギリシャのチーズケーキ」<br/>飛鳥チーズのチーズケーキ「タルト・オ・蘇」<br/>3年以上熟成チーズ 「@パルミ」<br/>とろけだす魅惑 「ロイヤルキャラメルチーズ」<br/>山形の人気カフェ 「グランロックカフェ」</p>  |
| <p>期間限定店舗<br/><b>デザート広場</b></p> <p style="writing-mode: vertical-rl; margin-top: 20px;"><b>ゲストステージ</b></p>   | <p>北海道釧路のメロンパン</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">パン工房どりーむ</p> <p style="color: red;">さくっ。ふわふわ。行列メロンパン</p>   | <p>日本で唯一のパンのテーマパーク「東京パン屋ストリート」の人気出店店舗。催事などでも焼きたてをもとめ、常に行列が絶えない絶品メロンパン。水を一切使用せず、卵・牛乳のみの水分で仕込まれたメロンパン。バターも普通のバターロール生地のご2倍以上使用することで、ソフト感としっとり感が楽しめ、上のメロン皮はサクッとしたものになっています。北海道の大自然で育った鶏から生まれた卵を、毎朝直送してもらい、生まれたての新鮮な卵を使用。牛乳も土作りからこだわり、アルカリイオン水を飲ませた牛から採れる自然にやさしいイオン牛乳を使用。</p>   |
| <p>東京「アイスクリームシティ」発<br/>超人気アイスクリームショップ</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">マジックアイス</p>  <p style="color: red;">マイナス30℃の鉄板で<br/>液体が凍る！新感覚アイス。</p> | <p>-30℃という超低温に冷やした鉄板の上に、お好みの新鮮フルーツやナッツと、ベースとなるアイスクリームを加えて、ヘラでミックスさせたアイスです。アイスクリームに新鮮フルーツを混ぜ込んだ場合、通常の作り方では、アイスクリームと一緒にフルーツも凍らせてしまうこととなります。(あたりまえですね。)そのため、フルーツに含まれる水分も凍ってしまい、フルーツ本来のみずみずさがどうしても消えてしまいます。ところが、マジックアイスでは超低温の鉄板で、新鮮フルーツとアイスクリームを一気に混ぜるため、フルーツが凍ってしまうことなくアイスとともに食べられます。</p>  |  |



## 歴史的&復刻チーズケーキ

レアアイテムを捜し求め、たどり着いたチーズケーキは歴史と伝統のチーズケーキ。

|   |  |
|---|--|
|  <p><b>メイドたちのおやつが門外不出のスイーツに</b><br/>大阪府大阪市 <b>BROADHURST'S</b><br/><b>MAIDS OF HONOUR</b></p> <p>メイドたちが食していたおやつを、英国王ヘンリー8世が気に入り、レシピを鉄の箱に隠して門外不出にしたことでも有名なチーズパイタルト。600年前から作られているイギリス伝統の品。</p> |  <p><b>ルイ14世も食べた？400年前のチーズケーキ</b><br/>京都府京都市 <b>ケーキハウス フリアン</b><br/><b>フロマージュ・ブラン</b></p> <p>仏・ブルターニュ地方の田舎町に400年前から伝わるレシピで焼き上げた、ベイクドチーズケーキ。適度な酸味とキメの細かい口どけの良さが特徴的。ルイ14世も口にしたかも知れない幻の逸品。</p> |
|  <p><b>日本最古のチーズを使ったチーズタルト</b><br/>奈良県橿原市 <b>西井牧場</b><br/><b>タルト・オ・蘇</b></p> <p>飛鳥時代に作られた日本最古のチーズ“蘇”を使ったチーズタルト。牛乳を約8時間煮詰めて作る蘇の、クリーミーで繊細な味が引き立った逸品。</p>  | <p><b>復刻・古代ギリシャのチーズケーキ</b><br/>パンとケーキのお店 <b>Pa o × ギリシャ食材ノスティミア</b></p> <p>紀元前776年に行われた最初のオリンピックでは、アスリートたちがエネルギー構築の為にチーズケーキを食べたという。今回はそのチーズケーキのルーツとも言える紀元前のチーズケーキを復刻。ギリシャ風のハチミツとリコッタチーズ、さらに無漂白の小麦粉等を使って古代のベイクドチーズケーキがここに蘇る。</p>  |

## お取り寄せスタア系チーズケーキ

### 全国のご当地代表チーズケーキが大集合

インターネットの普及と共に急激な成長をしている「お取り寄せスイーツ」の中でも、人気が高い「チーズケーキ」。今回ご紹介する「お取り寄せスタア」たちも、全国で名を馳せる名品のラインナップです。

|   |   |
|---|---|
|  <p><b>入手困難な伝説のチーズケーキ</b><br/>岩手県北上市 <b>ロシア料理 トロイカ</b><br/><b>オリジナル・ベークド・チーズケーキ</b></p> <p>TVの対決番組に取り上げられたことで人気爆発し入手困難になった伝説のチーズケーキ。チーズ工房を持ち、自家製のチーズをたっぷり使ったチーズケーキは、ベイクドなのにレアのような食感が美味。</p> |  <p><b>底のキャラメルが味の決め手！技ありチーズケーキ</b><br/>茨城県土浦市 <b>手作りスイーツ 天使のおくりもの</b><br/><b>ロイヤルキャラメルチーズケーキ</b></p> <p>キャラメルチーズケーキといえば、生地に混ぜて焼いたものが多い中、このチーズケーキはなんと底にキャラメルが。カットするとキャラメルがとろ〜り。アイディアとキャラメルとチーズの絶妙な相性に絶賛の嵐！</p> |
|  <p><b>お餅？チーズケーキ？不思議な食感にハマる！</b><br/>福島県南相馬市 <b>もち処 木の樫</b><br/><b>もちもち〜ず</b></p> <p>お餅屋さんが生み出した、お餅の入ったベイクドチーズケーキ。お餅とチーズがなじむまでしっかり練りこんで、卵を加えて焼き上げています。お餅のもちもちとした独特の食感が新しい！！</p>            |  <p><b>チーズ専門店が本気で作った究極の逸品</b><br/>東京都千代田区 <b>オーダーチーズ・ドットコム</b><br/><b>@パルミ</b></p> <p>チーズの専門店がプライドをかけて作る究極のチーズケーキ。36〜48カ月長期熟成のパルミジャーノ・レジジャーノを使用。デンマーク産のクリームチーズとのバランスと、芳醇なチーズの香りはまさに究極。</p>                   |

## 全国名店レストラン&カフェ絶品デザート

そこに行かなければ食べることが出来ない、カフェやレストランのデザートチーズケーキもラインナップ。デザート目的のお客様が絶えないというから、話題になること間違い無し。

|   |  |
|---|--|
|  <p><b>北海道厳選素材で作るレストランの人気メニュー</b><br/>北海道足寄郡 <b>びすとろ 端山亭</b><br/><b>端山亭のチーズケーキ</b></p> <p>北海道牛乳を100%使い、小麦粉も幻といわれる「はるゆたか」を使って仕上げたチーズケーキは、足寄で話題の洋食レストランの人気メニュー。ラム酒の芳醇な香りと、濃厚な味わいにクセになる人多数。</p> |  <p><b>地元人気DJが通う人気No.1チーズケーキ</b><br/>山形県山形市 <b>カフェレストラン グランロック</b><br/><b>カスピ海ヨーグルトレアチーズケーキ</b></p> <p>F MのD」にも人気のカフェで、ダントツの人気を誇るレアチーズケーキ。ニュージーランド産のチーズにカスピ海ヨーグルトをブレンドし、チーズのコクと心地良い酸味がなんとも絶妙！</p> |
|  <p><b>缶ごと焼いたフォルムが斬新！！</b><br/>北海道江別市 <b>のーす 羅衣舞</b><br/><b>ガトー・オ・フロマージュ</b></p> <p>常時40種類以上の珈琲を取り扱う珈琲専門店が生み出した、缶入りチーズケーキ。缶ごと焼き上げているから、ふわふわの食感がなんと美味！他にはないフォルムと味わいに感動すること間違いなし。</p>          |  <p><b>道北で最も古い喫茶店で焼き続ける名品</b><br/>北海道名寄市 <b>洋菓子&amp;レストラン ブラジル</b><br/><b>元祖チーズケーキ</b></p> <p>日本にアメリカから伝えられた初期のタイプのベイクドチーズケーキで、粉を使わず焼き上げたもの。しっとりとした食感とドライチェリーがポイント！道北で最も古い喫茶店で今でも焼き続けられている名品。</p> |