

ポートピアホテル監修のチーズケーキ、近畿のイオンに登場 オイシスと共同開発した「ごろっと国産りんごのバイクドチーズケーキ」11/23～販売

ポートピアホテルがレシピ監修を務めオイシスと共同開発した「ごろっと国産りんごのバイクドチーズケーキ」が、2022年11月23日(水)から(一部店舗22日から)近畿のイオン約80店舗にて販売されます。



株式会社神戸ポートピアホテル(兵庫県神戸市、代表取締役社長 中内 仁)は、株式会社オイシス(兵庫県伊丹市、代表取締役社長 池野 正明)とともにチーズケーキを開発し、レシピなどの監修を務めました。両社で何度も話し合い、試作を重ねて完成した「ごろっと国産りんごのバイクドチーズケーキ」は、2022年11月23日(水)より(一部店舗は22日より)イオンリテール株式会社近畿カンパニーの約80店舗において販売されます。

詳細は以下の通りです。

■商品概要

商品名 : 「神戸ポートピアホテル監修 ごろっと国産りんごのバイクドチーズケーキ」

内容量 : 1個(4号 直径12cm)

売 価 : 980円(税抜)

販売場所 : 近畿2府4県のイオンリテール・イオンリテールストア各店舗

(大阪府、京都府、兵庫県、滋賀県、和歌山県、奈良県)

販売期間 : 11月23日(水)～(一部店舗22日～) ※なくなり次第終了

■商品内容

中に入っているごろっとした国産のふじりんごは、ジューシーでシャキシャキとした食感で、チーズとクランチ（粒状のビスケット）との相性抜群。また、口に入ると、香ばしいビスケットの香りが広がり、濃厚なチーズがぎゅっと詰まったケーキです。

■株式会社オイス 開発担当 福井恵利様 よりコメント

チーズケーキの味わいのアクセントになるように、りんごのサイズ・品種、そして盛り付け方までとことんこだわり、何度も試作を重ね、絶品チーズケーキに仕上げることができました。

■ポートピアホテル 総料理長 岸本貴彦 よりコメント

ホテルらしいハイクオリティな味わいをご家庭で気軽にお楽しみいただきたい、という思いで監修させていただきました。コクのあるチーズケーキにりんごのコンポートを加えることで、ポートピアホテルのオリジナリティを出しつつ、その食感をしっかり感じられるよう、サイズにもこだわりました。チーズの濃厚な味わいの中に、りんごのジューシーさやクランチの食感といった様々なアクセントにより、食べ進めるごとにワクワクするようなチーズケーキです。

株式会社オイスについて

食の常識を変え、地域社会に新たな食の価値を提供する、ミールデザインカンパニー（食をデザインする会社）を企業パーパスに、兵庫県を中心に9工場を構え、食パンや調理パンをはじめ、パン用冷凍生地、サラダ、総菜、和菓子、洋菓子、米飯、麺類、チルドデザートなど、1日に約1000種類の商品を生産・提供する総合デリーーフーズメーカーです。また、量販店やコンビニなどに商品を展開するほか、阪神地区を中心に40店舗以上を数える直営・フランチャイズのベーカリーショップや、洋菓子ブランドも展開しています。

<開発の様子>



<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵
Tel. 078-303-5223 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp