



Cheese Entremets

ナチュラルチーズのなめらかで程よい酸味が
 口の中でとろける濃厚な食感がたまらない

注文NO.A02 チーズアントルメ 直径18cm ¥2,415(税込・送料別)



焼き色のついた表面をナバージュでコーティング。光沢のあるツヤが食欲をそそる。



自然解凍で2時間くらいが食べごろ。切り口からは、白く濃厚なクリームチーズがとろけます。



ピッタリと収まる紙箱に入れて届けられる。のし付きにもできるので、大切な人への贈り物にもオススメです。

江戸時代に穀物・塩問屋として創業。食料品、和菓子と製造始め、昭和54年頃から洋菓子作りを始めた丸安田中屋。現在は、上諏訪駅前のスワプラザ内で営業している。知られるように全国各地から声がかかることも多いが、諏訪にどっしり構えていたいと話す専務の土橋由彦氏。地元をこたわり、地元の素材を使用した優しい味のお菓子を作り続けているのだ。自慢の洋菓子だけでなく、「信濃の国」や「御寿訪まんじゅう」など和菓子も定番の人気商品が多く、昔からのお客さんはもちろん、全国にファンがいる老舗なのだ。

このチーズケーキは八ヶ岳山麓で育まれたミルクを使い、また信州産のナチュラルチーズをたっぷり使用したアントルメ。トロンとした感触で舌触りはとろけるようにクリーミー。こんがり焼き目をツヤツヤのナバージュが覆う表面からは、バイクドならではの甘く香ばしい香りが漂う。しっかりしたチーズの味とあっさりした後味が同居する絶品。サクッとしたパートシュクレとなめらかなクリームチーズのコンビネーションは、一度食べたら忘れられない味でリピーターも多い。冷凍で保存されることから、全国への発送が可能となり名を馳せるチーズケーキとなった。お客さんからは、半解凍の状態でもシャリシャリ感を楽しんでいるという声も寄せられるという。1979年の登場以来、大人気。定番ながらも、一度は味わっておきたい商品だ。



丸安田中屋

注文NO.A02

チーズアントルメ 直径18cm ¥2,415(税込)

原材料●ナチュラルチーズ、生クリーム、小麦粉、砂糖、卵、バター、植物油、牛乳

水飴、膨張剤、ペクチン、クエン酸、塩、香料

消費期限●冷凍で30日、解凍後3日

◎冷凍-15℃以下、解凍後は10℃以下で保存し、

消費期限までにお召し上がりください。

◎クール宅急便での配達となります。

◎お届けまで1週間程度かかります。

【商品に関するお問い合わせ】

丸安田中屋TEL0266-52-0126

SHOP DATA

住所●長野県諏訪市諏訪1-6-1スワプラザ

TEL&FAX●0266-52-0126

営業時間●10時～19時 休日●水曜

HP●<http://www.kurata-net.co.jp/tanakaya/>

