

新発売! 食べやすいスティックタイプ

驚くほど豊かなお味噌の風味! チーズのまろやかさと絶妙にマッチ



鎌倉の新グルメスポット『鎌倉味噌工房 味噌カフェ』より  
新しい名産品登場!

# 味噌チーズケーキスティック

## 新発売



日本の伝統食・味噌をカジュアルに楽しめる『鎌倉味噌工房 味噌カフェ』を運営する株式会社 発展空間(所在地:神奈川県鎌倉市、代表取締役:清水誉)は、同店のショップコーナーとオンラインショップにて焼き菓子「味噌チーズケーキスティック」を2015年10月1日(木)より新発売します。

いろいろな味噌や発酵食品を、料理やスイーツ、調味料などさまざまなスタイルでおしゃれに楽しめる『鎌倉味噌工房 味噌カフェ』。今年2月のオープン以来、鎌倉の新グルメスポットとして地元の方や観光客に好評をいただいています。

新作スイーツ「味噌チーズケーキスティック」は、味噌をもっと気軽に楽しんでいただけるよう研究を重ねて誕生した、食べやすいスティックタイプのオリジナルケーキです。これまでコクを出すために隠し味として味噌を入れたスイーツもありましたが、同商品の主役はあくまで味噌。味噌の種類や使う量などにとことんこだわり、洋焼菓子のおいしさと味噌のおいしさを両立させました。見た目は普通の洋菓子なのに、食べるとういっばいに広がる味噌の香ばしい風味は、今までにないユニークな美味しさです。

味噌はコレステロール抑制やアンチエイジング、美肌・美髪などに効果があると言われている発酵食品です。また近年、ニューヨークなど海外でもその効能が目目され、味噌を使ったスイーツがブームになっています。食べやすく日持ちする同商品は、健康・美容を気にする方やトレンドに敏感な方への贈り物に、忙しい職場への差し入れに、自分へのご褒美など、さまざまなシーンで活躍することでしょう。

味噌チーズケーキスティック 1,200円(税抜) **10月初旬発売**

スティックタイプの食べやすいケーキです。味噌を練りこみ、しっとり風味豊かに焼き上げたフィナシェです。味噌のコクで味に深みが増し、ほどよい塩分が甘さを引き立てます。和と洋の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

〈商品内容〉味噌チーズケーキスティック×6本 箱入重量/400g  
アレルギー/卵・乳・小麦・大豆





## 鎌倉で新しい味噌文化を創造し、日本のみならず世界へ広めたい

数年前より欧米や東南アジアなどで起こった空前の日本食ブーム。和食はユネスコの世界無形文化遺産に指定され、日本政府はクールジャパン推進項目に日本食や食文化も含めて海外展開しようとしています。日本国内においても日本食ブームが起きつつある中、株式会社 発展空間は日本の伝統食である味噌に注目し、「鎌倉味噌プロジェクト」を立ち上げました。

そのプロジェクト第一弾が、『鎌倉味噌工房 味噌カフェ』のオープンです。同店は、厳選した味噌や醤油、麴などの発酵食品、味噌を使ったドレッシングやスイーツなどを販売するショップコーナー「蔵」と、味噌をはじめとした発酵食材を使った食事やスイーツを食べることができるカフェコーナー「庭」で構成。テレビ番組「ヒルナンデス」や雑誌「Hanako」などでも紹介され、鎌倉の新グルメスポットとして知られるようになりました。株式会社 発展空間は今後もさまざまな形で味噌の新しい楽しみ方を提案し、味噌の素晴らしい効能をPRしていきたいと考えています。

### 店舗情報

**鎌倉味噌工房 味噌カフェ**  
(約30名収容)



- TEL 0467-60-5530
- 住所 〒248-0012  
神奈川県鎌倉市御成町11-2 ヤノヤビル2階
- アクセス JR横須賀線・江ノ島電鉄「鎌倉駅」西口より徒歩すぐ
- 営業時間 10:00～19:00(L.O. 18:30)



### 本プレスリリースに関するお問い合わせ先

マーケティングセバスチャン株式会社(濱崎・永井) 住所:東京都目黒区目黒2-6-14 Cells 202  
TEL:03-6303-1103/FAX:03-5434-5587/E-Mail:hamasaki@mksjapan.com



# 鎌倉味噌工房 味噌カフェ メニュー・商品一覧

■味噌料理メニュー 一例(季節や仕入れ状況により変更することがございます)



ランチ:特製チキン南蛮味噌タルタル添え



ランチ:塩こうじ鮭



ランチ:デミ味噌ビーフシチュー



サンドウィッチプレート



味噌スイーツプレート  
(味噌プリン・味噌チーズケーキ・味噌ソフトクリーム等)



オレンジとスチームチキンのサラダ

## ■味噌



味噌:芽(いぶき)



味噌:醸(じょう)



味噌:龍(りゅう)



味噌:奏(かなで)



味噌:誉(ほまれ)



味噌:舎(いなか)



味噌:宝(たから)



味噌:豊(ゆたか)

## ■のっけみそ(調理・加工した味噌)



味噌瓶入り:ゆず



味噌瓶入り:うめ



味噌瓶入り:おおぼ



味噌瓶入り:くろこしょう



味噌瓶入り:ねぎ



味噌瓶入り:とうがらし



味噌瓶入り:塩こうじ



純しょうゆ



ぼんずしょうゆ



ぶっかけしょうゆ



味噌プリン



醤油プリン



甘酒



# 鎌倉味噌工房 味噌一覧

## 誉

ほまれ 吟醸仕込み

なめらかで雑味のないすっきりしたお味噌を造るために、極上北海道産大豆を更に脱皮研磨して使用。沖繩シマース塩を使った本格派の料亭仕様。伝統的製法、天然醸造、無添加。しっかりとした中にも上品さのある味わい。さまざまなお料理にマッチします。



## 芽

いぶき 発芽米みそ

発芽米をふんだんに使用した新感覚のお味噌です。健康にいいと高い評価を受けている。発芽米100%使用、麹歩合120%で仕込みました。完全手作業での麹造りだからこそ実現した逸品。甘味、旨味、しっかり、個性的で芳醇な香り。味噌汁は勿論、もろ胡瓜や炊き立てご飯に乗せて味わってみてください。



## 龍

りゅう 特選

信州上田武石地域で契約栽培する「つばほまれ」という。大粒の大豆と米を使用。さらに沖繩シマース塩を使い、同じ水系での原料で仕込み。コクのある旨味と甘味そして芳醇な香りのお味噌です。



## 豊

ゆたか 豊熟みそ

ゆっくりと長時間、熟成させることで、大豆の旨みを充分に引き出した古式醸造みそです。赤味噌としてのコクのある深い味わいが特徴です。



## 宝

たから 家宝みそ

原料には合鴨農法自然米、国産オオスズ大粒大豆、自然塩を使用しています。蔵出しまでずっと職人が寄り添い続ける。最も手間隙をかけた味噌です。最高峰の味を是非お試しください。



## 雅

みやび 大吟醸

幻の大豆「こういらす」、信州上田産こしひかり、天日塩を使用。麹歩合を上げ、旨味、素材の甘味にこだわって仕込みました。「こういらす大豆」は麹がなくても味噌になるほど甘くて旨いということから命名された大豆とは異次元の旨さ。信州上田周辺だけの在来種で収穫量が極めて少ない幻の素材です。さらに長野県産こしひかりを使って丁寧に手造りした麹。天日塩と相まって至福の旨さを醸し出しています。



## 舎

いなか 麦みそ

熊本産大豆・九州産大麦・天日塩を使用して醸造した無添加の麦味噌です。麹歩合が多いので甘みがあり、麦みそも本来の香りを楽しむことができます。



## 奏

かなで 米麦合わせみそ

麹が持つまろやかさと、麦麹が持つ甘みがブレンドされたお味噌です。麦麹の風味による独特の味わいを楽しむことができます。特に甘口の味噌を好む方にお薦めです。



## 醸

じょう 手造りみそ

伝統的な麹歩合と塩切り歩合で仕込み続けられる古式醸造みそです。麹歩合が高いので、比較的熟成期間が短く、淡赤色の色合いとまろやかな風味が特徴です。



プレス掲載例

横浜ウォーカー 2015年4月号



毎日新聞 2015年3月



Mart 2015年5月号



ZIP



HANAKO



ヒルナンデス

