

関西初出店！まるで黒こげ！？バスク地方伝統の贅沢すぎる ごちそうチーズケーキの専門店が12/21(金)梅田にオープン 301gの北海道産生クリームと幻の卵「紅玉」を使用

大阪と横浜で人気のレストラン「goodspoon / グッドスプーン」や「センバキッチン」を運営する株式会社カームデザイン（大阪本社、代表取締役：金澤拓也）は12月21日（金）、バスク地方伝統のチーズケーキ専門店「301（ヨミ：サンマルイチ）」をオープンいたします。

■関西初上陸！3年がかりでバスク地方の伝統チーズケーキを贅沢に再現

「とろけるバイクドチーズケーキ」は、美食の街として名高いスペイン・バスク地方伝統の「バスクチーズケーキ」をオリジナルのレシピで再現した焼き菓子です。まるで黒こげのような見た目、従来のチーズケーキの3倍の量である301gの北海道産生クリームを入れ、幻の卵と言われる「紅玉」を使用した贅沢な味わいが特徴です。チーズは北海道根釧地区のものを厳選して使用し、酸味が少なく、コクが強いのが特徴です。使用開発に3年もの年月を費やし、試行錯誤の上この度ようやく完成いたしました。

店舗はテイクアウト専門です。北新地の中心に位置しており、23時まで営業していますので、お土産にも最適です。



商品概要

商品名：とろけるバイクドチーズケーキ
 価格：Sサイズ(12cm) 1,800円、Lサイズ(16cm)2,800円 ※すべて税別
 主な材料：クリームチーズ・生クリーム・卵・砂糖
 保存：要冷蔵で2日まで
 販売方法：テイクアウトのみ
 販売個数：1日200個限定

店舗概要

住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地1-1-47
 電話：06-6344-1107
 営業時間：11：00～23：00
 アクセス：北新地駅から徒歩4分
 定休日：日曜日（年末年始は除く）
 店舗面積：9.65平方メートル（テイクアウトエリア）



●取材に関するお問い合わせ先

301広報事務局 担当=八尾・小田切
 TEL：06-4708-3766 Email: pr@raple.co.jp

ご取材返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

「301メディア内覧会」詳細

日時：2018年12月20日(木) 13時～15時

※ご都合の良いお時間にお越し下さい

場所：大阪府大阪市北区曽根崎新地1-1-47

アクセス：北新地駅から徒歩4分

内容：撮影（店舗外観・内観、メニュー「とろけるベイクドチーズケーキ」）・ご試食

誠にお手数ではございますが、「301内覧会」の参加を希望される方は、

12月19日(水) 17:00 までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

※その他の日程でのご取材も承ります。下記にご希望の日時をご記入くださいませ。

貴媒体名／番組名

御社名

御名前

計（ ）名

ご取材日 月 日 時 分 到着予定

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

通信欄 ※インタビューのご希望など

●取材に関するお問い合わせ先

301広報事務局 担当＝八尾、小田切
電話:06-4708-3766 E-mail pr@raple.co.jp