



べっぴんさんいちご  
のチーズケーキ

農園カフェ 莓果

**連日売り切れで問い合わせ殺到！！**

**メディアで話題のいちご農園がつくる“べっぴんさんいちご”のチーズケーキが通信販売を開始！  
数量限定販売で、7月10日より注文受付開始！**

大阪府和泉市でいちご農園を営むベリーブランド喜平（〒594-1136 大阪府和泉市仏並町2040、代表：飯阪和功、以下当社）が、農園の新品として、2020年2月より販売していた「べっぴんさんいちごのチーズケーキ」の通信販売の開始することをご報告致します。

詳細：<https://beppinsan15.thebase.in/>

**■いちご農園の強みを最大限に活かした「べっぴんさんいちごのチーズケーキ」 通販開始の理由**

当社のいちごチーズケーキは、当社の農園で作られたいちごを100%利用して作る自慢のチーズケーキです。今年のいちご狩りの開始と共に、いちご農園にいらっしゃった方に販売する予定ではございましたが、新型コロナウイルスの流行によりいちご狩りにお越しいただくことが出来ず、なかなか多くの方に食べていただけない状況が続いておりました。

しかしメディアに取り上げていただくと一変し、欠品が続き、北海道など遠方からもお取り寄せが出来ないのかとのお問合せも多く頂きました。冷凍いちごのストックも出来、製造数も確保できる目途がたちましたので、より多くの方にお届けするために、今回通販での販売に踏み切りました。

**■「べっぴんさんいちごのチーズケーキ」 おいしさの秘密**

弊社のいちごチーズケーキの特長は、完熟いちごのみを使用し、一番おいしい状態のいちごのみを使っている点です。また、チーズケーキは2層構造になっており、上が北海道産クリームチーズを使ったチーズケーキの層、下が当社自慢のいちごを使ったいちごジュレの層になっています。

少し塩味の効いたチーズケーキの層が、いちごの層の甘酸っぱさとさっぱり感をより引き立てます。すべての素材を無添加にこだわり、当社の完熟いちごのおいしさを最大限に高めるようなレシピで作っています。

**■チーズケーキ開発までのストーリー ～完熟いちごをもう一度輝かせたい～**

私たちは「いずみ小川いちご農園」にていちごを生産する組合の一員として、日々イチゴや他のフルーツを作っています。いちご狩りのシーズンには、たくさんのお客様に来ていただける一方、小さかったり形が悪かったり、味は美味しいものの出荷できないイチゴがありました。

そんないちごにもう一度光らせてあげたいとの思いでいちごチーズケーキの開発に踏み切りました。

関西最大級のいちご農園が作るからこそ、新鮮な完熟いちごをたっぷりと使用した、ここでしか味わえないいちごチーズケーキを作ります。一つ一つ手作りで丁寧に作るチーズケーキなので、手間もかかりますが、その分のおいしさをお届けします！



写真：完熟まで育ち出荷される「べっぴんさんいちご」（左）、べっぴんさんいちごのチーズケーキ（中、右）

### ■あなたをべっぴんさんに輝かせたい

私たちのいちごチーズケーキは、「女性をきれいにするスイーツを作りたい」とのコンセプトで開発を進めました。

私たちの農園のいちご狩りには、毎年多くの若い女性の方が来られます。来られる方にお話を聞いてみると、「大自然の中で、いちご狩りで体を動かし、美容にもいいイチゴがいっぱい食べられる。心にも体にもいい、こんなことが出来る場所は他にない」とのことでした。確かに、いちごはビタミンや食物繊維などの栄養素が豊富で、アンチエイジング効果がある抗酸化成分が含まれています。じゃあ、もっと女性が喜んで、綺麗になるようなものにしようというアイデアを練り、目を付けたのが、チーズケーキでした。「発酵食品のチーズ」と「栄養素が豊富ないちご」とを掛け合わせた商品で、女性をさらにべっぴんさんに輝かせる。そのスイーツをコスメティックの世界感で表現し、皆様にお届けするとの想いで製造をしております。



写真：ルージュのようなソースも一緒に（左）、農園と収穫後のいちごの写真（中、右）

### ■べっぴんさんいちごチーズケーキ おいしさの5つのヒミツ

- ①農園ですくすく育った、完熟いちご 100%使用！！
- ②一つ一つ想いを込めて、手作りで農園にて製造しています。
- ③甘酸っぱいいちごの層とちょっぴり塩味が効いたチーズケーキの層の2層構造が楽しめます。
- ④砕いたクッキーと苺ソースの後乗せで、2度の味の変化が楽しめるチーズケーキ
- ⑤いちごのビタミンCと発酵食品のチーズで、食べてべっぴんさんに♪



写真：製造風景（左）、チーズケーキといちご（中）、わたしたちが作っています（右）

### ■概要

責任者：代表 飯阪和功

所在地：〒594-1136 大阪府和泉市仏並町2043 電話番号/FAX：0725-90-3000

HP アドレス : <https://beppinsan-ichigo.com>

公式 Instagram : [https://www.instagram.com/ichika\\_farmerscafe/](https://www.instagram.com/ichika_farmerscafe/)

公式 Facebook : <https://www.facebook.com/beppinsanichigo/>

公式 Twitter : <https://twitter.com/cafe76670831>

**■本件についてのお問い合わせ先**

ベリーブランド喜平 担当/飯阪 電話番号 : 0725-90-3000 FAX 番号 : 0725-90-3000

※製造風景や農園取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※視聴者様や読者様へのプレゼントもご相談に応じさせていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。