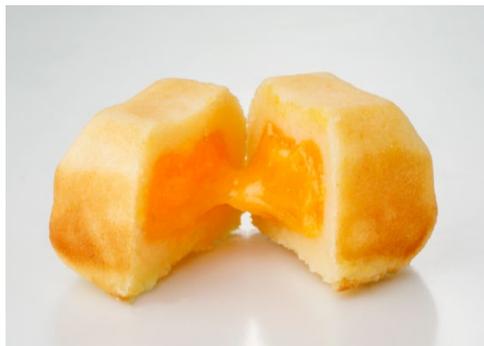


チーズ消費量拡大を受けてシーキューブが発売！

## 半熟レアチーズケーキ「メルチーキューブ」新発売

株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）が展開する洋菓子ブランド「シーキューブ」では、この度、チーズをふんだんに使った新しい焼き菓子「メルチーキューブ」を2021年2月15日(月)から百貨店店舗および自社オンラインショップで発売することとなりました。



中から半熟のチェダーソースがとろり



百貨店店舗でのディスプレイイメージ

日本におけるチーズの消費量は近年増加しており、農林水産省が公表した2019年度（2019年4月～2020年3月）の「チーズの需給表」によると、総消費量は昨年度を上回る前年比1.5%増となり、5年連続で過去最高を更新しています。「メルチーキューブ」はそんなチーズに対するニーズの高まりを受け、ひと口でチーズの様々な美味しさを味わえるように作った自信作。ティラミスをはじめ数多くのロングセラーを作り続けてきたシーキューブのシェフが試作を繰り返し辿り着いた味です。北海道産チェダーチーズ（チーズに占める割合47%）をはじめ4種類のチーズを厳選し、それぞれのチーズの特徴を活かした、香りも、食感も、味わいもチーズ好きにはたまらない逸品に仕上げられています。試食調査※では93%が濃厚さを感じており、お菓子としてはもちろん、ワインなどのお酒と一緒に召し上がりいただくこともおすすめです。「※試食調査：シュゼット調べ」

## ■大丸東京店やオンラインショップで先行発売

【先行販売スケジュール】

&lt;1月13日～24日&gt;

大丸松坂屋オンラインショッピング

<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/>

&lt;1月20日～26日&gt;

大丸東京店1階 特設会場MVPスイーツ

&lt;1月25日～2月14日&gt;

シーキューブオンラインショップ

<https://www.suzette-shop.jp/shop/c/C3/>

1個 200円／4個入 830円／6個入 1,200円／10個入 2,000円  
(本体価格) ※10個入は2月15日から発売開始



## &lt;ご参考&gt; 株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」（国内91店舗、海外4店舗）と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」（44店舗）、ミルクレープ生みの親が創る重ね菓子の「カサネオ」（4店舗）の洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界菓子大会準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。（店舗数：2020年10月1日現在） 公式HP：<http://www.suzette.co.jp/>

SUZETTE