

2019年3月21日(木)
～平成最後のリバイバル～
「ざる豆腐チーズケーキ」
連日完売！販売開始から4日で600個以上販売！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、2019年3月21日(木)より、2002年本店限定で販売し、惜しまれながらも販売を終了した人気商品 平成最後のリバイバル「ざる豆腐チーズケーキ」を春華堂直営店にて7年ぶりに販売再開いたしました。

■人気商品がついに復活

2002年より春華堂本店限定商品として販売開始した「ざる豆腐チーズケーキ」。発売開始当時は、1日100個が連日完売するほどの人気商品でした。2012年に新商品切り替えにより、惜しまれながらも販売を終了しました。そんな「ざる豆腐チーズケーキ」には、お客様はもちろん社内でも多くのファンがおり、社内調査した「復活してほしい商品」ランキングでも上位に入る人気でした。このように復活を望む多くの声もあり、平成最後の年となる今年、地元都田の老舗店「勘四郎」の絹ごし豆腐を使用してついに復刻版が完成。復活した「ざる豆腐チーズケーキ」はこだわりの素材で作られた風味豊かな「勘四郎」の豆腐と、クリーミーな北海道産クリームチーズのコクが広がる、ふわふわ食感のチーズケーキです。また、より手軽に「ざる豆腐チーズケーキ」お楽しみいただけるように通常サイズに加え、ミニサイズも販売しております。

■復活から連日完売の人気

販売再開当日の3月21日（木）は「ざる豆腐チーズケーキ」復活を待ち望んでいたお客様を中心に、用意していたすべての商品が直営店全店舗にて完売いたしました。その後も「ざる豆腐チーズケーキ」の人気は続き、3月24日（日）まで4日間連続で完売し、合計で600個以上が販売されました。発売当時と変わらぬ売れ行きで、春華堂直営店において、うなぎパイを除き一番の売れ行き商品となりました。

■ざる豆腐チーズケーキ

南アルプス赤石山系「天然地下水仕込み」の「勘四郎」絹ごし豆腐を北海道産クリームチーズと爽やかなサワークリームでふわふわのチーズケーキに仕上げました。

■こだわり素材

【勘四郎 絹ごし豆腐】

創業明治10年、地元 都田にある豆腐専門店「勘四郎」の絹ごし豆腐。北海道産の大豆を、自然豊富な山あいから湧き出た、南アルプス赤石山系「天然地下水仕込み」で大豆本来の旨味を引き出した豆腐を使用しています。

【北海道産クリームチーズ】

北海道の恵まれた自然の中で育まれた、良質な生乳を100%使用し作られた北海道産クリームチーズ。塩分控えめで口溶けが良いクリーミーな味わいが特徴のクリームチーズを使用。

《ざる豆腐チーズケーキ 商品価格》

〈ざる豆腐チーズケーキ〉
(350g)
1,200円 (税込1,296円)



〈ざる豆腐チーズケーキ ミニ〉
(110g)
550円 (税込594円)



《ざる豆腐チーズケーキ 販売店舗》春華堂直営店舗



〈春華堂本店〉
〒430-0933
静岡県浜松市中区鍛冶町321-10
TEL: 053-453-7100
営業時間10:00~20:00



〈佐藤店〉
〒430-0807
静岡県浜松市中区佐藤2丁目35-23
TEL: 053-411-1155
営業時間9:00~19:30



〈POP UP STORE KANDA〉
〒432-8047
静岡県浜松市中区神田町553
TEL: 053-441-3340
営業時間 9:00~19:30



〈佐鳴湖 パークタウン店〉
〒432-8002
静岡県浜松市中区富塚町1928-8
TEL: 053-471-6100
営業時間9:30~19:30



〈nicoe店〉
〒434-0046
静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7-11
TEL: 053-587-7878
営業時間 9:30~21:30
※金・土は22:00まで

〈お客様係〉

0120-210-481 (受付時間 9:00-17:30)

〈有限会社春華堂 広報担当〉

有限会社春華堂 経営管理室 (月~金 9:00~17:00)
【担当】渥美・手嶋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp