日本でブームを巻き起こした「サン・セバスチャン」のチーズケーキ

スペイン北部、バスク自治州にあるサン・セバスチャンはフランスとの国境近くに位置し、「美食の街」として世界的に有名ですが、日本でブームを巻き起こしている「バスクチーズケーキ」発祥の地としても知られています。ここで作られる「タルタ・デ・ケソ・ドノスティアラ」（バスク語で「サン･セバスチャンのチーズケーキ」の意）と呼ばれているチーズケーキはクリームチーズと生クリーム、卵、砂糖、小麦粉を混ぜ合わせ、紙を敷いた型に流し込み高温で焼いたシンプルなケーキです。粗雑とも言える黒く焦げた見た目のインパクトとクリーミーで濃厚な味わいが受け、日本では「バスクチーズケーキ」としてブームに火が付きました。

バスクの老舗「カサ・エセイサ」が作る本格レシピ

1924年の創業からバスクでお菓子を作っている「カサ・エセイサ」は「忘れられない味」を人々に届けることを理念とし、100年近くにわたりそのレシピと技術を受け継いできている老舗菓子メーカーです。バスクチーズケーキもレシピと味を追求し、「本格バスクチーズケーキ」としてバスク自治州の工場で生産をしています。

お召し上がり方

解凍のみ

冷蔵庫 解凍 24時間

容器のまま冷蔵庫で24時間解凍して、そのままお召し上がりください。
切り分ける際は半解凍の状態で行うときれいにカットすることができます。

- 常温での解凍は離水の原因となります。また食感も悪くなりますので、**必ず冷蔵庫にて解凍してください。**
- 再冷凍はできません。
- 解凍後は冷蔵保存し、賞味期限にかかわらず、冷蔵庫に移動させた日から3日以内にお召し上がりください。

プラスチック製のデザイン容器に1台ずつ入っています。

商品情報

商品名	1S35132-ECEZA　バスクチーズケーキ 600g
規格	600g/台（直径約15㎝）・6台入
保存方法	－18℃以下で保存してください
原産国名	スペイン　賞味期間：14ケ月
カートンサイズ	４００×２１５×２１５㎜
JAN	8429360004336

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp/

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町2丁目2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町3丁目3-6（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光2丁目2-22（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

357-2302-01