



工房しゅしゅの  
「湖のくに生チーズケーキ」

¥	ギフトセット	3,620円
	プラケース入りセット (箱)	1,905円
	プラケース入り単品	277円
	(価格はすべて税抜)	

チーズケーキで酒蔵めぐり  
湖のくにの個性豊かな酒粕

## 酒粕×チーズケーキの新発想 お猪口に入った“湖のくにチーズケーキ”

“湖のくにチーズケーキ”は、琵琶湖を囲むように点在する七本鎗、萩乃露、浪乃音、喜楽長、松の司、美富久の滋賀6蔵元の醸すお酒の酒粕を使った生チーズケーキ。それぞれの酒粕はお酒を飲まない人でも違いがわかる個性があり、各銘柄の利き酒猪口に入った6つの味が楽しめます。平成23（2011）年の発売と同時に口コミやネットで人気が広がり、「世界にも通用する究極のお土産」（観光庁）、「The Wonder 500」（経済産業省）などに次々に選ばれ、今では滋賀を代表するお土産となりました。



## 日々発酵する酒粕と向き合ってたどりついた どこにもない生チーズケーキ

「工房しゅしゅ」の大野真知子さんたち開発チームはもともと、“お父さんがよろこぶスイーツ”をテーマとして考えました。そこで、地酒の酒粕を利き酒感覚で楽しめるようにと、酒粕スイーツを試作。しかし、日々発酵する酒粕は味が変化し、焼くと芳醇な酒の香りが消えてしまいます。たどりついたのが焼かない生チーズケーキ。しかも、「蔵元の社長さんたちのネットワークで、6つの蔵元とご縁が結ばれました」と大野さん。



## 水系によって違う水 その水によって味わいが異なる酒

山に囲まれた湖国・滋賀は豊かな伏流水に恵まれ、地域によって水系が異なり、水の味も質も異なります。鈴鹿山脈、伊吹山地、比良山地等の山系から流れ出す水は、ミネラルが豊富であったり、甘みがあったりと個性をもち、それぞれの地域で穫れる米や酒の味の違いともなっています。

さらに、「酒粕は生き物」という蔵元の言葉通り、チーズケーキも日を追って熟成するのが特徴。初めはくっきりとした香りや味わいがしだいにまろやかに変わるのが魅力。食べごろはあなたの好みです。チーズケーキならではの甘酸っぱい風味や濃厚な舌触りが楽しめ、さらに甘さ控えめなのも嬉しいところです。



## 社会の役に立ちたい その想いもいっしょに届けて

湖のくに生チーズケーキを作るのは「あゆみ福祉会」の利用者と支援員。極めて高い品質の商品を産みだしていると、様々なテレビや新聞、雑誌などのメディアで紹介されました。「取材を受けることで、仕事への喜びを感じただけでなく、発売後3年で3倍以上も売り上げが伸び、何よりもお給料が上げられた。一人ひとりの能力を生かし分担。日々チーズケーキ作りに携わる目標ができ、働く充実感と収入を得る、自立のための第一歩なんです」と大野さんは喜びを語ります。

