

戦前に愛されたお米× 京菓子用の製粉技術 × 京都チーズケーキ専門店  
グルテンフリーチーズケーキを1月3日(金) 11時、先行予約開始  
ソラアオ一番人気プレミアムチーズケーキを試作、改良

京都のチーズケーキ専門店『ソラアオ』を運営する株式会社ソラアオ（所在地：京都市中京区、代表：福本 大二）は、京都・園部産の超希少なお米 京都旭”あさひ“を使ったグルテンフリーチーズケーキを2025年1月3日（金）11時から Makuake（マクアケ）サイトにて数量限定で先行予約を開始します。



生物と米の共存を掲げる『コバタケファーム』の小島氏



特殊な技術で製粉した米粉

## 全国で生産者数名のみの超希少な米を使ったプレミアムグルテンフリーチーズケーキ

プレミアムグルテンフリーチーズケーキは、栽培期間中は除草剤や農薬など一切使用せず、合鴨農法で大切に栽培されている『コバタケファーム』（京都府南丹市園部町）の京都旭1号を使用。1908年京都で誕生、110年以上の歴史を持つ単一種で、あきたこまちやコシヒカリの先祖にあたり、西日本では京都旭が主流で食べられていましたが、品種改良で自然災害に強く、早く収穫できるお米が開発され、戦後絶滅しかけた幻のお米です。

ソラアオは京都産のお米を使いたいと3年前から試作を重ねていましたが、味や食感で小麦粉を超える事が出来ず、断念していた経緯があります。開発が難航している中で出会ったのが、京都の製粉会社、囃司穀粉さんでした。古くからお店ごとに粉の粗さや水分量を調節され、特徴の違う米粉を製粉し、京都の和菓子には欠かせない和菓子専用の米粉を作られている技術を用いれば、チーズケーキに合う米粉が出来ると考えました。一般的に販売している米粉よりも粒子を細かく挽く事で、食感部分は解消され、開発は進み、囃司穀粉さんからコバタケファームさんをご紹介して頂いて、今回のプロジェクトが実現しました。

農作物は、こだわりを持って丁寧に生産されているものも農薬などを使って大量生産されているものも一緒に、大きさ・重さでのみ価格が決められる商慣習が長く続いてきました。ソラアオはこれに疑問を抱き、「価格においしさや価値が反映されてこそ、生産農家が誇りを持って良い農作物を作れるのではないか」との考えから、仕入れはすべて生産農家の希望価格を採用。値下げ交渉は一切おこなっておりません。ソラアオはスイーツを通じて、農業を身近に感じられる環境づくりや地域産業の創生、生産農家が報われる社会を目指しています。

## ■プレミアムグルテンフリーチーズケーキの製品概要

- ・予約開始日:2025年1月3日(金) 11時～
  - \* 発送開始:2月1日(土)以降 順次
- ・販売価格:4,500円(税込)  
(プレミアムグルテンフリーチーズケーキ×1個)
- ・販売数量:限定販売 なくなり次第終了
- ・販売場所:Makuake サイト  
<https://www.makuake.com/project/soraaocafe7/>
- ・賞味期限:冷凍1ヶ月



## ■チーズケーキ専門店『ソラアオ』

国産、特に京都の素材にこだわった京都発のチーズケーキ専門店。  
20年かけて生み出したチーズケーキの独自製法と京都産食材や銘品を組み合わせ、京都発のバリエーション豊かなチーズケーキを次々発表。京都の老舗日本酒店・佐々木酒造とコラボした“日本酒チーズケーキ”や幻の和栗を使った“栗峰チーズケーキ”などが大きな話題を呼ぶ。

「京都の生産者・企業と共に京都を盛り上げよう」をコンセプトに、価値ある食材を求めて日々 京都中を横断している。

オーナーパティシエ福本は、専業農家だった祖父母の影響から納得できる素材しか使わないというこだわりを持ち、生産者との繋がりを大切にしたいスイーツづくりを信条としている。

2024年4月、地元、京都円町に新店舗をオープンする。

## ■会社概要

□代表: 福本 大二    □設立: 2015年4月1日    □事業内容: 菓子製造・卸売・販売



ソラアオ代表/オーナーパティシエ  
福本 大二

- 本件に関するお問合せ先 -

株式会社ソラアオ 担当: 福本 大二 (フクト ダイジ)

〒604-8457 京都市中京区西ノ京馬代町22-3 TEL・FAX: 075-748-0400/福本携帯: 090-4769-7389

E-mail: info@soraaocafe.com    http://www.kyotosoraaocafe.com