

## スペイン・バスク地方からやってきた とろける真っ黒チーズケーキ(バスク風チーズケーキ) オレンジページ net でレシピ公開！

専門店に行けたり、コンビニで売り切れが続出したりと、最近のスイーツ界を騒がせている〈真っ黒チーズケーキ〉。スペイン・バスク地方からやってきた話題のスイーツの作りやすいレシピを出版社オレンジページが料理家と考案、5月24日(金)よりホームページで公開しました。



とろける真っ黒チーズケーキ(バスク風チーズケーキ)

### 昨年の雑誌『オレンジページ』（パン&スイーツ特集号）でいち早く紹介

真っ黒チーズケーキが『オレンジページ』に初めて登場したのは、じつは約1年前。レシピを教えてくださいしたのは、スペイン・バスク地方のバル紹介の著書もある、料理家の植松良枝さん。このスイーツは、バスク地方サン・セバスチャンにある有名バルが発祥で、植松さんは現地で食べて感動し、直接シェフにレシピを聞いたのだとか。その本場のレシピを、家庭で作りやすい分量にして忠実に再現し掲載したところ、その見た目で大注目されました。

### いまこそみんなに作ってほしい！ オレンジページ net でレシピ公開をスタート

わざと焦がすことでうまれる香ばしい風味と、閉じ込められたチーズのとろけるような口当たり&濃厚な味わいを多くの方に味わってほしいと、このたびレシピをホームページで公開しました。材料が少なく、混ぜて焼くだけの、家庭でも作りやすいレシピです。

#### ■とろける真っ黒チーズケーキ(バスク風チーズケーキ)

[https://www.orangepage.net/recipes/detail\\_301724](https://www.orangepage.net/recipes/detail_301724)

#### ■関連記事:混ぜて焼くだけ、なのに本格的！【バスク風チーズケーキ】レシピ公開中

<https://www.orangepage.net/daily/2310>



そのままはもちろん、フレーバーで楽しんでも。「粗めの塩」をひとつりし、濃厚な甘みにメリハリを

■オレンジページの料理教室「コトラボ阿佐ヶ谷」では講座も開催中！



昨年6月に開催し好評だった「バスク風チーズケーキ」の講座を今年も開催します。当日は、一人1台作ってお持ち帰り。レッスン後には2種類のフレーバーをご試食いただけます。

■5/31(金)10:00~12:00 5,940円(消費税込み)

詳細&予約 [https://www.coto-lab.com/lesson/black\\_cheesecake-2/](https://www.coto-lab.com/lesson/black_cheesecake-2/)

～とろける真っ黒チーズケーキ(バスク風チーズケーキ)掲載号～  
少ない分量でもっと手軽に作りたい人向けのパウンド型を使ったレシピも紹介！



『オレンジページ 2018 5/2・17 合併号』

2018年4月17日(火)発売 本体361円(税別)

<https://www.orangepage.net/books/1240>

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【2/2】