

ピースリー代表取締役

田和 充久

滑らかでねっとり。「二段熟成」という独自の製法によるバスクチーズケーキが大人気だ。
(聞き手 = 位川一郎・編集部)

グルテンフリーのバスクチーズケーキを作っています。私はパティシエではないし料理もできませんが、やるからにはおいしいものしか売らない覚悟でした。知り合いのパティシエにレシピをもらい、1年間かけ何百回も試作して「二段熟成」にたどりつきました。

私が好きなチーズケーキは、滑らかでねっとりしていて、チーズ感があって、甘さが控えめなものです。実はチーズケーキは思った以上にザラつきます。舌触りが滑らかになるように、小麦粉を入れないグルテンフリーでやることにしました。息子がアレルギー体質なのも理由でした。小麦粉の代わりに米粉を入れる方法もありますが、やっぱりザラつくのでやめました。粉を入れないチーズケーキは珍しいです。

一方、粉を入れないとねっとりしなくなる。ねっとりさせるために注目したのが熟成です。熟成の定義はないのですが、私はたんぱく質を酵素が分解してアミノ酸に変化することだと思っています。いろいろな熟成機を試したところ、2種類の機械を使いクリームチーズの段階で約1週間、生地を段階で24時間熟成して作ると、熟成なしで作ったものと全然味が違ったんです。成分分析の会社に調べてもらったら、うまみ成分のグルタミン酸が1.8倍、粘性が8.4倍に増え、水分量は0.7倍に凝縮されていました。

スイーツ業界で熟成はタブー視されている面があります。腐敗のリスクが怖いからです。私たちは熟成後に火を入れ、菌検査をして、そこから急速冷凍して送るので、安心して食べられます。お客さんから「今まで食べたチーズケーキで一番おいしい」という感想もいただきます。

ロコミで高評価

材料のクリームチーズは北海道産で、1ホー

ル4000円(税込み)。トップパティシエが出してくる価格帯で、生半可なものでは評価されません。2021年暮れにクラウドファンディングで資金を集め通販を始めましたが、1カ月ちょっとで800万円ぐらい売れて3カ月待ちになりました。「取りに行く」と言うお客さんも多く、東京都大田区の工場でも直売もしています。現在、グーグルマップの口コミが620件以上あって5点満点で4.9という評価をもらっています。

プラットフォーム事業などを展開するエキサイトで8年働いた後、自分のブランドを持ちたいと07年、ピースリーを起業して独立しました。IT事業を中心とする一方、17年に始めたのがタイでの飲食事業です。生食パンが人気だったのですが、コロナ禍でタイに行けなくなりとても大変でした。21年にスイーツを始めたのは、私自身スイーツが好きだったのと、コロナ禍でも「おいしい」の一言で笑顔が出やすい事業じゃないかと思ったからです。会社にとって回復のきっかけになりました。

チーズケーキのほかに、グルテンフリーのガトーショコラもリピート率が高いですね。熟成と非熟成のチーズケーキの食べ比べセットもあります。月1回ぐらいずつ全国の百貨店などで催事出店していて、そこでは冷凍していない商品を扱っています。今後は、チーズケーキや他の焼き菓子の新製品も出したいと思います。



熟成バスクチーズケーキ

企業概要

事業内容：Webマーケティング事業、通信関連事業、食品事業、海外での飲食店事業など

本社所在地：東京都品川区

設立：2007年6月

資本金：2000万円

従業員数：12人

挑戦者 2026

たわ みつひさ

1970年浜松市生まれ。多摩大学卒。エキサイト勤務などを経て、2007年「ピースリー」を設立。21年、スイーツ事業をスタート。25年12月、「おとりよせネット」の「ベストお取り寄せ大賞」で、熟成バスクチーズケーキが全体の準大賞と洋菓子・スイーツ部門金賞を受賞。26年3月、チーズのコンクール「MOFセレクション・ジャポン」でチーズケーキ部門銅賞。

美味！ 熟成チーズケーキ

撮影 武市公孝