



マンハッタンの恋

ニューヨークチーズケーキ

表面はパリッと、中はクリーミー
コクがありながらクセが少なく
すっきりとした後味のデンマーク産クリームチーズを
使っています

口の中でとろけるような
なめらかな口どけがたまらない
ニューヨークチーズケーキ

マダガスカル産バニラビーンズの
甘く豊かな香りが幸せの時間をお届けします
キャラメリゼした表面のパリパリ感が
とろける口どけと絶妙なハーモニーを奏でます



ベストお取り寄せ大賞2015
「洋菓子・スイーツ部門」

金賞受賞



ウェブサイトはこちら

<https://puzo.okinawa/>



店舗情報

PUZO各店の営業時間等は、ウェブサイトをご確認ください

puzocheesecake

2024.03



Falling in
Love
with
Manhattan

恋する人に贈りたい
恋するチーズケーキ

— マンハッタンの恋 —

PUZO
OKINAWA

Falling in
Love
with
Manhattan

— マンハッタンの恋 —

Falling in Love with Manhattan

NEW YORK Style Cheesecake

アレルギー情報

商品のアレルギー情報を
ウェブサイトで公開しています



マンハッタンの恋プティ

ベストお取り寄せ大賞 洋菓子部門
金賞受賞「マンハッタンの恋」を
プティシリーズとして
贅沢にパッケージングしました

お土産にぴったり
かわいいサイズ

那覇空港限定



こだわりの素材

酪農王国デンマーク産の高品質ナチュラルクリーム
チーズが甘くとろける濃厚な味わいになっています。
厳選された天然の原料のみで作られたコクのある
味わいと、フレッシュなミルクの風味を損なわない
よう適量のレモン果汁を絞り加えコクの味わいの中にも
すっきりとした後味をプラスしています。さらに生地
に見えるバナラビーンズは産地をしばりマダガスカル産
のものを。このスパイスが、豊かな甘い香りをまよわせ
美味しいハーモニーを奏でます。

しっとりとした 焼きへのこだわり

なめらかな生地を型に流し込み優しく表面を整えます。
しっとりとしたとろける口どけにするため160℃の
オーブンでゆっくり湯煎焼き。
熱をやわらかくあてムラのないよう大事に焼きあげます。
表面が黄金色に焼きあがるまで焼き具合に神経を注ぎ
込みます。それから、大切な方へと届ける前に表面を
キレイにキャラメリゼ。ツヤツヤのアメ色の輝きがでる
までじっくりと。こうして手間ひまをかけて“マンハッタ
ンの恋”はできあがります。



とろける 優しい口どけ

ひとつひとつの工程を手仕事で丁寧に作って
います。パティシエがなめらかな生地になるまで
混ぜて裏ごしをして、もう一度混ぜています。
心をこめてだたひたすら手作りの優しさ愛情
が染み込むほど、理想の生地になるまで手
かけ機械には頼りません。
手仕事であるからこそそのなめらかさ、とろける
優しい口どけ。丁寧な仕事こそがくちどけの
秘訣だと考えています。

