

【横浜市】

ガトーヨコハマのチーズケーキ

濃厚でクリーミー、

そして後味さわやか。

横浜中央卸売市場で

創業38年の

青果卸企業が

12年前に作り始めた

チーズケーキ。

その原型は、

神奈川に伝わる

「伝説のチーズケーキ」

にあった。

受け継がれた伝統の味とは？

神奈川県でチーズケーキといえば秦野市の「しらはまチーズケーキ」が有名だ。百貨店にも複数出店をし、多くのファンから支持を集めているが、あるとき、諸事情により倒産（現在は復活している）。その際、再建に立ち上がったのが、横浜にある青果卸会社〈つま正〉の小山正武社長だった。「このままなくなってしまうのは惜しい」と、レシピ・技術を受け継ぎ、2003年に「よこはまチーズケーキ」を誕生させた。

「伝統の技を引き継ぎ、地元に定着させるために、名前に“よこはま”と付けました」と語るのは、工場長の小山正治さん。その“技”を確かめていたのに驚いた。機械に任せていたのに驚いた。機械に任せるのは、せいぜい、デンマーク産のチーズとバターをざっくりと混ぜることくらい。

そこへ、スタッフがグラニュー糖、生クリーム、バニラエッセンスを加え、最後に卵と砂糖を入れて裏ごしする。あとは、固い部分と柔らかい部分のムラが出ないよう、大きなへ

うで丁寧に混ぜていく。中身はほぼ

“伝説のチーズケーキ”を継承した「よこはまチーズケーキ」。プレーンや紅茶などの味がある。母体が青果卸業ということもあり、新鮮なブルーベリーやリンゴ、オレンジといった果物を使ったものにも定評がある。ホールサイズでも最初からカットされているので、サッと取り分けて出せるのが嬉しい。お土産はもちろん、家族や友人とのティータイムや来客のお茶請けなど、様々な用途で活躍する。

ひとつのオーブンで一気に40個分のチーズケーキが焼き上がる。だいたい午前中に焼き、午後から冷凍に入る。



「ガトーよこはま」の商品はすべて自社工場で作られている。一度に13cmのホールサイズを約90個分かき混ぜる。焦げ目をつけないように、生クリームをチーズにサッと塗り、タルトにチーズを入れて計量、これを目にも止まらぬスピードで行う。

チーズなので、人力でかき混ぜるのは相当な重労働だ。このチーズクリームを、今度はタルト生地に次々と載せていく。これらを数人のスタッフが手分けして一斉に行う。その作業のテンポのよさと正確な動きに、思わず目を見張る。最後に180～200℃に熱したオーブンで焼き上げ、粗熱をとつて急速冷凍。この工程を繰り返し、少なくとも1日に約600個のチーズケーキが作られる。

工場で製造主任を務める新倉馨さんは、「いい素材を手作りで作つているから美味しいんです」と胸を張る。人の手の温もりは、大きな隠し味といえるだろう。

味の特徴は? という質問に「コンセプトは『食べやすいチーズ』です」と話す工場長の小山さん。発酵食品独特のクセを和らげ、なおかつ美味しさ・コクを引き出して、チーズが苦手な人にも食べやすく調理する。この意識が、シンプルでも奥行きのある味わいを生むのだろう。

実際にチーズケーキを食べてみる。その言葉通り、チーズの香りが口いっぱいに広がり、さつと引いていく。非常にさわやかな味だ。濃厚さはそのままに、酸味は最小限に抑えられている。1ホールのチーズケーキの生地には砂糖を約10gしか使っていないから、甘さは控えめ。大人これからです」と小山さんは語る。

「よこはまチーズケーキ」は、5つのホールサイズを用意。全商品の7割は地元が元気であることを何より大事に考えています。そのためには、まず「よこはまチーズケーキ」を横浜に根付かせたいんです。知名度は上がっていますが、まだまだこれからです」と小山さんは語る。

最近、横浜の魅力のPRにつながればと、羽田空港にも出店した。横浜から全国へ。復活を遂げた「伝説のチーズケーキ」は、多くの人の夢を背負って今日も飛び立つて行く。



「よこはまチーズケーキ」は、5つのホールサイズを用意。全商品の7割は地元が元気であることを何より大事に考えています。そのためには、まず「よこはまチーズケーキ」を横浜に根付かせたいんです。知名度は上がっていますが、まだまだこれからです」と小山さんは語る。

