森の工房より

使うのは、植物性の素材だけ。
森の静けさのとなりで「ビオクラ」のスイーツは作られています。
山梨県北杜市へ。やさしい味わいが生まれる工房を訪ねました。

アルソア慧央(けいおう)グループ(山梨県北杜市)の食品ブランド「ビオクラ」が手掛けるクリスマススイーツ。有機いちごを纏った可憐な一台がテーブルを彩ります。ちょっと小ぶりな直径約14cm。

1 雲の切れ間から、八ヶ岳の稜線

2 八ヶ岳南麓に移転して28年を迎えたアルソア慧央グループの本社。敷地の裏手にスイーツ工房があり、北に八ヶ岳、南に富士山を望めます。

スイーツがもたらすもの

八ヶ岳の麓で28年

小淵沢駅から車を走らせること10分ほど。八ヶ岳南麓の静かな森に囲まれて、ビオクラの小さな工房が佇んでいました。窓の外には木々の葉がさらさらと揺れ、都心よりも一段淡い高原の緑。自然豊かなこの場所で、3人のパティシエがスイーツ作りに励んでいます。

アルソア慧央（けいおう）グループは化粧品の会社として1972年に創業。1998年に自然との調和、共存を体現するために東京・渋谷から現在の場所に本社を移しました。その際には、何と社員も移住。当時は住まいを探すために貸切バスで山梨を訪れたそうで、自然の中で暮らし、働き、その価値を発信するという覚悟のもとだったといいます。そして、移転と同時に「体の内側からもきれいに」という思いで開設したのが、マクロビオティックの考え方に基づいた社員食堂。ここでの取り組みを原点に2007年にはヴィーガンケーキの販売を開始し、のちの食品ブランド・ビオクラの誕生へとつながっていきました。

マクロビオティックとは、穀物や野菜、豆などの食材を中心に、「陰陽」の調和を図る食生活法です。ビオクラは動物性食材や精製された砂糖を使わないといったその考え方にならいつつ、自らの基準を設けて植物性素材の菓子作りを実践しています。

チーズらしさを求めて

ざくざくっとしてほろり。土台はしっかりとした焼き加減のタルトに、香ばしいアーモンド生地。ホイップクリームのやさしさに包まれながら、有機いちごの甘みと酸味、発酵のニュアンスが溶け合って、すーっと喉の奥へ消えていきます。

甘すぎず重さもない、かすかな余韻。あまりの満足感に、これがチーズを使わないチーズケーキだと気付く人は少ないでしょう。『たっぷり苺のレアチーズ風ケーキ（豆乳クリーム使用）』の原材料は植物性の素材だけ。卵も乳製品も使っていません。

「たぶん皆さん、ショートケーキはこんな感じ、チーズケーキはこうっていうイメージをお持ちだと思うんですよね。クリームは白くてなめらかで、スポンジはふわっとして黄色っぽい。そうした味、食感、見た目の印象を、皆さんの持ってるイメージにいかに近付けるか、そこを大切にしたいんです」

ビオクラ誕生以来、開発製造を担ってきたチーフパティシエ・小倉勝弘さん（60歳）が、やさしげな笑顔で話します。イメージ通り、もしくはそれ以上のチーズケーキ。その核となっているのが、層の一つとして重ねるチーズクリームです。

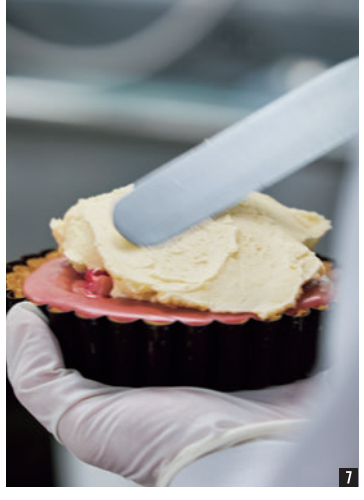
「植物性のチーズ風クリームを作る場合、普通はレモンで酸味を整えることが多いと思うんです。でもレモン果汁だけだと単なるレモン味になってチーズ特有の発酵感には至らない。うちは豆乳ヨーグルトをベースに、レモン果汁と白ワインビネガー、そして、みりんの組み合わせで発酵感を出しています。酒粕や麹も試したんですが、主張が強くなりすぎてしまうんですよ」

4

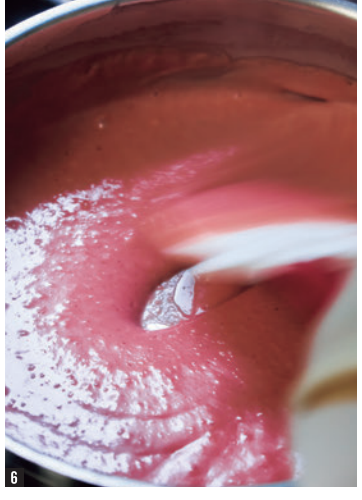
3 3mm厚に伸ばした生地をタルト型へ。冷凍・解凍しても食感が保たれると評判の生地です。油がにじんだり、かたすぎたりと、試作を重ねてようやく形になったパーツ。4 タルト生地を焼く工程。重石を外し、内側を焼き上げます。5 タルトの底に流し込んだダマンド（アーモンド生地）が、ふかふかと膨らみました。生地を押し上げるのはベーキングパウダーの力ですが、入れすぎるとかたくなるため、1ｇ単位でレシピを調整しています。

5

工房の窓の外には緑の眺め。チーズクリームをのせたら一台一台計量して塗り込んでいきます。



6 通常のケーキにはない、いちごクリームを炊く工程。ココナッツ油を少しずつ加えて乳化させます。
7 チーズクリームをドーム状に塗り込みます。温度で質感が変わるため、手早さが求められる作業。
8 層に挟むいちごも味わいの要。細かく刻んでさまざまな“いちご感”を出します。



チーズケーキにみりんという異色の隠し味。和の調味料が酸味の角を丸め、発酵の風味を支えています。

「もう一つ、チーズケーキを食べると、ねっとりとした口当たりを感じるでしょう。あのクリーミーな食感をどうしても表現したかったんです。葛を炊くと、粘りが出ますよね。そこにココナッツ油を足してなめらかさを出していくんです。初期のころは、ゆるくなったり、冷解凍するとざらついたり。何度も油の量や熱し具合を変えて試しましたね」

植物性ならではのおいしさ

使える材料は植物性のみ。だからといって、卵や牛乳を豆乳に、バターを植物油にといった単純な置き換えだけでは、このクオリティーにはたどり着きません。たとえばタルト生地の場合、豆乳・なたね油・てんさい糖シロップを使いますが、粉に対してどの程度の割合にするか、目指すイメージに到達するまでは脆すぎたり、かたすぎたり、油っぽかったり。何十回と試作した末に、ざくざくっとした食感の配合が生まれました。

デコレーションを施す豆乳ホイップクリームも、生クリームに近い口どけを叶えるために改良を重ねてきた三代目。豆乳とココナッツ油をなめらかに合わせ、体温ですっと溶ける油の特性を利用することで、口どけが実現しています。

1g、また1gと細かな調整を重ねるうちに、一つのケーキの形が整っていく。目指すイメージを追い続けてきた結果、「植物性だから」だけでなく、「おいしいから」選ばれる味へと結実しました。従来のケーキと比べて異なる点を唯一挙げるなら、それは後味の軽さでしょう。試行を積み重ねた先に生まれたのは、植物性だからこそ成し得た清らかなおいしさです。

ともに囲む幸せを

「僕自身、豆腐を使ったホイップクリームや寒天でかためたプリンに抵抗があったんです」。開発を手掛けてきた小倉さんが話します。

「クリームだと思って食べたらお豆腐の味がする。食感が違う。そうしたことを何とか打破したかった。自然に〝おいしい〟って感動してもらいたいですからね。スイーツってお誕生日会やクリスマスとか、特別なときに食べることが多いですよね。そこで同じものが食べられないのは、子どもながらに寂しいと思うんです。アレルギーのあるなしに関係なく、家族や友だちと同じものを囲んで〝おいしいね〟と言えることが、何より大きい。僕としては、そこをどうにか笑顔にしたいと思っています」

スイーツ工房ができて間もなく20年。ビオクラのもとには、「今まで誕生日ケーキを食べられなかった子どもが、みんなと一緒に喜ぶ姿を見られてうれしかった」という母親からの声も寄せられています。

地道な開発の道のりを越えても作り上げたいという思いの底には、食卓に笑顔をもたらしたいという願いがありました。植物性かどうかではなく、ただ〝おいしい〟と感じてもらえる味へ。静かな努力が、この一台のケーキに宿っています。

右から小倉勝弘さん、小林さと美さん、門田小百合さん。料理の仕事と自然環境を守る仕事が結び付けられたらいいなと思っていたところにこの会社に出会ったという小倉さん。ビオクラのケーキを食べて、植物性でこんなにおいしく作れるなんてと感激して入社した門田さん。お子さんが卵アレルギーで、最近植物性でカスタードクリームを開発したという小林さん。創意工夫にあふれたパティシエたちは、目下、植物性のシュークリームを研究中だそう。

9 トップを飾るジャムの仕込み。こちらのいちごは形が残るように大きめにカットし、葛と寒天でなめらかに炊きます。**10** 豆乳ホイップクリームを絞り、いちごジャムを流し込んで完成です。**11** 層の下からタルト生地、ダマンド、いちごクリーム、いちご、チーズクリーム、豆乳ホイップクリーム、いちごジャムの全7種。甘酸っぱさ、まろやかさ、やさしさが溶け合う幸福の味わいです。

有機いちごをたっぷりトッピング！

たっぷり苺のレアチーズ風ケーキ 予約 凍 限定各120

（豆乳クリーム使用）

3514 12／14週 334ポイント
3515 12／21週 334ポイント

1ホール(500g)　各6,685円(税込)
サイズ／直径約14×高さ4cm
※お届け時期注意
〔151号〕12／14（月）～12／20（日）、
〔152号〕12／21（月）～12／24（木）にお届けします。
※キャンセル・変更は2026年12月7日（月）昼12：30まで。

㊥アルソア慧央グループ（山梨県北杜市）
㊦着日含め75日保証　㊧小麦・大豆
※解凍時間：冷蔵約4～5時間。※ベーキングパウダーを使用。
※カットしていません。
※同一ラインで卵・乳成分を使用した製品も製造しております。

※金・土・日曜日コース配送の方は12月21日週（152号）のご予約はできません。152号でご予約の場合、お届けは12月14週（151号）へ変更となります。151号で同一商品をご予約済みの場合は今回の数量に上書きされます。

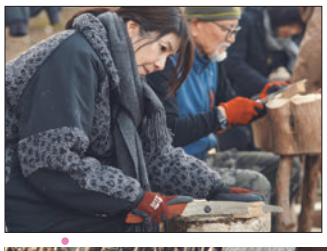
※詳しくはお買い物サイトまたは
クリスマスチラシ148号（11/9週配布）をご覧ください。

Photo : Taro Terasawa　Text : Sachiko Aoki　Design : Better Days

EVENTS 1

ネイチャークラフト作家・長野修平さんと楽しむ 焚火料理とネイチャークラフト「棕櫚ミニほうき作り」教室 2026.12.12（土）

大地を守る会 定期会員 限定



クラフトの間は焚火料理の達人・長野さんが仕上げる料理も人気のイベントです。

焚火料理の達人で、自然素材を使ったクラフト作家の長野修平さん。ヤシ科の植物「棕櫚」の皮や繊維で作るほうき作りを体験します。お昼はハム・ソーセージや短角牛・うまみこい豚の精肉加工場、丹沢農場の商品を使った焚火料理。自然素材の道具は使うほどに味わいが増し、愛着あるものに。大地を守る会の素材をたっぷり使った料理に舌鼓を打ちながら、スローな時間を楽しみましょう。

棕櫚の木の皮を好きな枝の先に巻き付けて作るミニほうき。お好きな枝を使って世界に一つの形が完成します。

場所 ……長野さんのアトリエ
（神奈川県相模原市）
※「橋本駅」よりバスで約30分
講師 ……長野修平さん
参加費 ……5,000円
定員 ……20名
申込締切 …11月27日（金）
主催 ……大地を守る会、
森と木の住まいづくりフォーラム
※当日のご案内、抽選の場合の抽選結果は、開催日の1週間前までに電子メールにてお送りいたします。
※クラフト材料費、焚火料理の食材費を含みます。

長野修平
ネイチャークラフト作家、
アウトドア料理人。
自然素材を使った生活用具の制作、
山菜・焚火料理を得意とし、
雑誌・ウェブでの連載や
ワークショップの講師などで活躍中。
近著に『焚き火大事典（成美堂出版）』。

INFORMATION 2

秋の古着回収は 12月28日（月）まで 古着を送って、子どもたちに学ぶ機会を！

詳細・古着回収方法はこちら
https://www.oisix.co.jp/sustainability/withord/furugi/notice2026autumn/

NPO法人JFSAは、パキスタンのスラムにある学校「アル・カイールアカデミー」の運営を支えるため、衣類・毛布・バッグなどのリユース事業をパキスタンの人々と協力して行っています。この学校は、1987年に数名の子どもたちを集めて始めた小さな青空教室でしたが、今では分校も増えて6,500名以上の子どもたちが学ぶ場となりました。スラムの子どもたちは、幼いころから労働力として期待され、さまざまな現場で仕事に就いています。同校はその学力を底上げし、一般的な教養を身につけて送り出すことで、個々の就業機会を増やすだけではなく、社会全体をより良くすることも目的にしています。

皆さんから寄せられた古着は、選別され、パキスタンとタイに送られ、古着業者に販売されます。その売り上げがアカデミーの運営に充てられています。パキスタンとタイは世界中の古着の集積地となっており、そこで販売されるもの、さらに近隣諸国や遠い国々まで送られるものに分けられていきます。古着をその流れにのせて、パキスタンのスラムの子どもたちの就学支援に参加してみませんか。

- 2026年12月28日（月）まで
- 段ボール箱は使用せず、紙袋やビニール袋等に梱包してお送りください

スラムにある学校で真剣に学ぶ姿。

放課後はバイクの修理屋で見習い工として働くなど、幼いころから労働力を期待されています。

生産者の食卓より

「社員じゃなくても入れます。玄米ごはんの社員食堂、予約して来てくださいね」

アルソア慧央グループ ビオクラ新事業部 スイーツ工房
小倉勝弘さん

会社が東京・渋谷からここ小淵沢に移転したときに、社員ごと引っ越しをしたんです。それとともに「まずは社員から健康に」という考えで、この社員食堂「ザ・ガーデン」もできました。予約制ですが、社員じゃなくても入れますので、ぜひお越しください。「ベジプレート」「魚プレート」があって、木曜日はサラダがデザートに代わります。ごはんは玄米か白米を選べますよ。
▼詳しくはホームページをご覧ください
https://www.arsoa.co.jp/thegarden/

この日のおかずは“まるでお肉”な大豆ミートのハンバーグ

編集後記＊ ケーキをいただくひとときは夢の時間。夢をこわさないようにと細部までおいしさを追求したビオクラのケーキには、そんな配慮を感じさせないほど自然な心遣いが隠れていると感じました。還暦を迎えたという小倉さんが、開発中のシュークリームの話に夢中になる姿も心に残りました。（編集部・青木）

NEWS大地を守る［WEB版］

大地を守る会 WEBサイト内「学ぶ」から ▶▶▶
https://www.daichi-m.co.jp/manabu/

感想をお寄せください

『NEWS大地を守る』アンケートはこちらから ▶▶▶
https://takuhai.daichi-m.co.jp/Monitor/index/id/News2611

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター　TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9：00～午後5：00／土・午前9：00～午後1：00
お問い合わせフォーム●https://takuhai.daichi-m.co.jp/support
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8

大地を守る会 DAICHI wo MAMORU KAI
発行　オイシックス株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階