

年間 200 万本を販売するシュークリーム専門店「クロッカンシュー ザクザク」から
ミニサイズでより食べやすく！ 季節限定フレーバーでより楽しく！
遊び心をプラスした Playful Style Brand
「Z クロッカンシュー ザクザク」が初登場
2017年4月28日（金）東京ソラマチ®にグランドオープン

株式会社BAKE（本社：東京都港区、代表取締役社長：長沼真太郎）は、「Z クロッカンシューザクザク」（以下Z）初出店となるブランド旗艦店を、東京スカイツリー®の足元にある商業施設、東京ソラマチ内に2017年4月28日（金）グランドオープンします。



「Z」は、年間約 200 万本を販売するシュークリーム専門店「クロッカンシュー ザクザク」の新しいブランドラインとして誕生しました。商品は、「クロッカンシュー ザクザク」と同様、ザクザク食感のシュー生地と、北海道産の牛乳をたっぷり使用し、毎日店頭で作られるフレッシュでなめらかなカスタードクリームが特徴です。工房一体型の店舗ではオーダーを受けた後に、カスタードクリームを注入し、生地とカスタードクリームの食感それぞれを活かす工夫がなされています。

「Z」では「クロッカンシュー ザクザク」の長さを短くし、お子様でも食べやすく刷新した「クロッカンシュー ザクザクミニ」を発売します。ご家族やお友達同士の日常に寄り添う楽しいブランドとして、沢山のお客様にご利用いただきたいと考えています。今後は、季節に合わせてお楽しみいただける期間限定フレーバーも展開していく予定です。

また「クロッカンシュー ザクザク」の定番となっている、濃厚な北海道産ミルクを使用したソフトクリームにクロッカンをトッピングした「ザクザクソフト ミルク」や、新たに「ザクザクソフト ミルク」にチョコレートでディップしクロッカンをトッピングした「ザクザクソフト チョコディップ」も登場します。さらにブランドのオープンを記念して、4/28（金）～4/30（日）の期間限定で、「ザクザクソフト ミルク」を購入いただいた方、各日先着 20 名様に東京スカイツリーを彷彿とさせる「ザクザクソフト タワー」にサイズアップした商品をご提供します。

【Z クロッカンシューザクザク 東京ソラマチ店概要】 URL：<https://www.zakuzaku.co.jp/z/>

- ・商品名：「クロッカンシュー ザクザクミニ」1 個 180 円（税込）、5 個セット 880 円（税込）*購入点数はお一樣 10 個まで。
「ザクザクソフト ミルク」/「ザクザクソフト チョコディップ」 1 個 450 円（税込）
- ・所在地：〒131-0045 東京都墨田区押上 1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ 2F
- ・オープン日：2017年4月28日（金）
- ・営業時間：10:00～21:00 ・電話番号：03-5637-7559

■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR 担当：芳賀・北村 TEL:03-6450-4982 E-Mail:pr@bake.co.jp

SNS アカウント :

Instagram : https://www.instagram.com/z_zakuzaku_jp

Facebook : <https://www.facebook.com/zcroquantchouzakuzaku>

【Z クロクカンシュー ザクザクについて】

■ カスタードクリームへのこだわり

- ・毎日店舗で作られたフレッシュなクリームを、お客様のオーダーを受けてから注入します。
- ・原材料には北海道産のフレッシュな牛乳を使用し、きめ細かいなめらかな食感のクリームを作っています。

■ シュー生地へのこだわり

- ・アーモンドクランチとクロクカンをまぶした「ザクザク」とした新食感のシュー生地です。
- ・北海道産の小麦粉を使ったシュー生地を北海道から店舗へ送り毎日店頭で焼き上げています。

【ザクザクソフト商品詳細】

■ ザクザクソフト ミルク

北海道産の牛乳を使い、まるで生クリームをそのまま凍らせたような濃厚な味わいのソフトクリーム。
トッピングにはアーモンドクランチとクロクカンを使用しており、ザクザク食感とふわとした口どけがお楽しみいただけます。

■ ザクザクソフト チョコディップ

ソフトクリームを 180 度逆さまにし、チョコレートにディップして提供いたします。香り高いなめらかなチョコレートとソフトクリームの濃厚な味わいがマッチして、より贅沢な風味をお楽しみいただけます。

【オープニングキャンペーン詳細】

・期間：2017 年 4/28（金）～30（日）

・対象：

「ザクザクソフト ミルク」（450 円）
ご購入の先着 20 名様（各日）

・内容：

「ザクザクソフト ミルク」をご購入の先着 20 名様に
（各日）には、東京スカイツリー®を思わせる
「ザクザクソフト タワー」へサイズアップをしてご提供いたします。



※商品はカップかコーンをお選びいただけます。

■ 本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当: 芳賀・北村 TEL:03-6450-4982 E-Mail: pr@bake.co.jp



【株式会社 BAKE とは】

株式会社 BAKE は「お菓子を進化させる」というステイメントのもと、原材料や製造手法などお菓子作りの本質を掘り下げおいしさを追求することに加え、今の時代に合った商品、業態、デザインや販売手法を取り入れ「お菓子の可能性」を広げていくことを目指しています。現在では 6 つのブランドを展開。焼きたてチーズタルト専門店『BAKE CHEESE TART』は、2013 年の 1 号店オープン以降国内 14 店舗、海外 20 店舗をオープンし、年間で約 3500 万個を販売しています。北海道で誕生したおいしさは日本のみならず海外でも愛されるブランドへと成長しています。そして 2014 年には焼きたてシュークリーム専門店『CROQUANT CHOU ZAKUZAKU』、2016 年には焼きたてアップルパイ専門店『RINGO』、2017 年 4 月にはバターサンド専門店『PRESS BUTTER SAND』をオープンいたします。その他オンラインでは、写真ケーキを日本全国へお届けする写真ケーキカスタムサービス『PICT CAKE』やデコレーションケーキの宅配サービス『click on cake』も、1 Brand=1Product でおいしさを追求し、その価値を日本から世界へお届けします。

＜会社概要＞ <http://www.bake-jp.com/>

- ・名称: 株式会社 BAKE(バイク) 英語表記: BAKE Inc.
- ・設立: 2013年 4月
- ・代表者: 長沼真太郎
- ・所在地: 〒108-0071 東京都港区白金台3-19-1 興和白金台ビル6F
- ・事業内容:
 - 1、写真ケーキカスタムサービス「ピクトケーキ」の運営 URL: <http://www.pictcake.jp>
 - 2、デコレーションケーキ宅配サービス「クリックオンケーキ」の運営 URL: <http://clickoncake.com>
 - 3、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の運営 URL: <http://bakecheesetart.com>
 - 4、シュークリーム専門店「クロッカンスシュー ザクザク」の運営 URL: <http://zakuzaku.co.jp>
 - 5、焼きたてカスタードアップル専門店「RINGO」の運営 URL: <http://ringo-applepie.com>
 - 6、バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」の運営 URL: <https://buttersand.com>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当: 芳賀・北村 TEL:03-6450-4982 E-Mail: pr@bake.co.jp