

【『焼きたてチョコチーズタルト』のこだわり】

■チョコチーズムースへのこだわり

独自の風味やふんわりと口の中でとろける食感を出すために、北海道産の原材料を主にした3種のクリームチーズと、京都発の人気チョコレートブランド「Dari K」のチョコレートをバランス良くブレンドしています。チーズクリームの酸味と塩味にフルーティーな香り高いチョコレートが相性抜群です。

■クッキー生地へのこだわり

クッキー生地をよりサクサクで美味しくするためにタルトだけで1回、ムースをのせてもう1回と「2度焼き」をしているのが特徴です。クッキー生地にもチョコレートを練りこむことで、カカオの香りやビターな風味を感じていただけます。

■ファクトリーが売り場

工房一体型店舗で、焼きたてのチョコチーズタルトをご提供しています。店内では商品が焼きあがる良い香りがお客様をお迎えし、チョコチーズタルトがオープンで焼きあがっていく様子が広がっています。



【Dari Kとは】

「Dari K」チョコレートの特徴は、インドネシアの契約農場で育てられたカカオ豆を使用し、調達から焙煎、製造までを一貫して自社で行うことで、生産者の想いと風味を活かしたとカカオ本来のおいしさをお届けしています。質の良い原材料の調達にこだわり、カカオ豆の栽培農家への技術指導をはじめ、収穫から発酵、焙煎に至るまで独自の一貫体制を持ち、高品質で素材の持つ本来のおいしさを最大限に引き出したチョコレートを世界へと発信しています。



今回、(株)BAKEの社員も実際に「Dari K」社の契約カカオ農場を訪れ、収穫や発酵、製造の工程を共に行う事で品質の高さを肌で感じ、今回の商品発売が実現いたしました。

【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4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15店舗をオープンし、年間で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』をオープンしました。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』も運営。1Brand=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いたします。

<会社概要><http://www.bake-jp.com/>

- ・名称: 株式会社 BAKE(ベイク) 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/>
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/>
 - 2、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の運営 URL: <http://bakecheesetart.com/>
 - 3、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://tw.zakuzaku.co.jp/>
 - 4、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/>

<本件のお問い合わせ>

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