

クリームチーズとこしあんのマリアージュ！
フレンチシェフが作る和テイストのチーズケーキ「涼み」がCake.jpに登場
身体に優しい素朴で奥深い焼き菓子を作る『bakeshop compath（ベイクショップ コンパス）』
こだわりスイーツがCake.jpで販売開始

ケーキ専門通販サイト「Cake.jp（ケーキージェーピー）」を運営する株式会社Cake.jp（本社：東京都新宿区、代表取締役：高橋 優貴）は、『bakeshop compath（ベイクショップ コンパス）』の濃厚チーズクリームに和のテイストを加えたチーズケーキ「涼み」を販売開始いたします。



■フランス料理のシェフが作る和テイストの絶品チーズケーキ

「涼み」は、濃厚なクリームチーズにさっぱりとしたこしあんと自家製練乳を加え、温湯煎焼きをした和テイストのチーズケーキです。和と洋のマリアージュで誕生したチーズケーキは、他では見ることのない逸品。豊富な食材と調味料、調理技法にこだわるフレンチのシェフだからこそ実現したテリーヌのような優しいくちどけが特長です。一つ一つを丁寧に時間をかけて作るために、一度に多くをご提供することはできませんが、その分完成したチーズケーキは得も言われぬ美味しさです。ぜひ、この機会にケーキ専門通販サイトCake.jpにてお求め下さい。

■ほっと一息入りたいティータイムにぴったりの「涼み」

チーズケーキにアンコを合わせた一見、奇抜に思える「涼み」ですが、自家製の練乳を加えることで和が主張しすぎない繊細な味に仕上がっています。コーヒー、紅茶はもちろん、日本茶とも相性がよく、午後のティータイムにぴったり。身体に優しい素材を使用していますので、小さなお子様からお年寄りまで、安心して召し上がっていただけます。また、4人くらいで食べていただくのにちょうどいいサイズで、贈り物にも最適です。

当社は、想いを込めたスイーツを通して、より多くのハッピーや感動サプライズをお届けし、幸福感が高い優しい社会の実現を目指します。また、スイーツの持つ魅力をお客様へ発信し続け、素敵なスイーツに出会う機会を創出します。

■商品詳細

- ・商品名 : チーズケーキ「涼み」
- ・原材料 : クリームチーズ、生クリーム、ギリシャヨーグルト、卵（卵黄を含む）、グラニュー糖（自家製練乳用を含む）、牛乳（自家製練乳用を含む）、こしあん、小麦粉、塩
- ・アレルギー食材 : 卵、乳製品、小麦
- ・サイズ : 20cmパウンド型 1本分
- ・賞味期限 : 商品到着後、冷蔵保存4日間。※お早めにお召し上がりください
- ・価格 : 2,800円（税込）
- ・商品ページURL : <https://cake.jp/item/3388830/>



■今後の展開について

フランス料理のアシェットデセールを担当してきた経験をもとに、店舗のないスイーツショップを2020年2月にオープンいたしました。駆け出しで、自分の作るスイーツがお客様に受け入れていただけるかもまだ手探り状態ですが、料理人としての技術を活かし、当店らしい商品を作っていきたいと思っています。そして、身体に優しい材料を使用し、素朴でも奥深い焼き菓子を作ることで長く愛されるお菓子屋を目指していきます。

■ケーキ専門通販サイト「Cake.jp」とは



「感動が集まる場所をもっとハッピーに！」をコンセプトに2017年1月よりサービスを開始。全国各地の洋菓子店と提携し、ご自宅はもちろんレストランや宿泊先、結婚式場、職場等どこへでもお好きなケーキをお届けします。3,000種類以上の商品をラインナップし、デザイン性の高いケーキやオーダーメイドケーキも手軽にご注文いただけます。現在、会員数50万人、加盟店舗数500店舗以上とケーキ・スイーツ市場で国内最大級のプラットフォームを展開、特別な日の感動体験や日常の中のちょっとした幸せ体験を全国にお届けしています。 <https://cake.jp/>

■株式会社Cake.jpについて

- 会社名 : 株式会社Cake.jp
- 代表者 : 代表取締役 高橋優貴
- 本社 : 東京都新宿区西新宿6丁目24-1 西新宿三井ビル1503
- 設立日 : 2009年4月23日
- 従業員数 : 40名
- 決算期 : 12月
- URL : <https://cake.co.jp/>

■商品についてのお問い合わせ先

- Cake.jpカスタマーサポート
- TEL: 03-4540-2324（10時～18時）