

スイーツラボ「RAU」の手掛けるアートのようなスイーツ Cake.jpにて「Nami-Nami」を販売開始！ フランスと京都の文化を融合させた新しいクリームサンドチュイール

ケーキ専門通販サイト「Cake.jp（ケーキジーピー）」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、GOOD NATURE STATIONオリジナルのスイーツブランドRAU（店舗：京都府京都市、運営責任者：松下 裕介）の「Nami-Nami」を販売開始します。



「Nami-Nami」はプレーン、ショコラ、ゴマのクッキー生地の中に、それぞれ3種の軽やかなクリームを挟み、食感と味のアクセントとしてカカオ豆から作った自家製ビントゥーバーチョコレートを含んだクリームサンドチュイールです。一口の中に様々な食感を楽しめる親しみやすい味わいは、世代を問わず多くの方にお楽しみいただけます。

また、「Nami-Nami」は、フランスと京都の瓦屋根の風景を融合させ、「わかりやすく、覚えやすい、名前から想像してワクワクしてもらえるような商品」として考案されました。フランスでは昔から瓦を意味する“チュイール”というお菓子があり、日本でいう“瓦せんべい”のように親しまれています。同じモチーフを選んでも、背景や食材の文化背景が違えば、まったく違った味・形になる事や、どちらも普遍的に固有名詞として歴史の中に受け継がれているという事からヒントを得ました。

RAUは、美味しさはもちろん、エディブル・アート（Edible Art = 食べられる芸術）を兼ね備えた、創造性に溢れた形や色のお菓子を生み出しています。また、店舗ではガラスケースを使わないディスプレイ方法や、チョコレートを作る工程を見学できるようにするなどの工夫によって、新しいパティスリーのあり方を京都から発信しようと試みています。

当社は参画いただいた店舗の皆様のお客様に対する大切な思いを、そして、大切にしている商品への想いを、Cake.jpを通してお客様にお伝えし、多くの感動体験を創出し続けます。

■商品詳細（計6本）

<ブラリネ>

生地 : プレーン

クリーム : 自家製ヘーゼルナッツブラリネクリーム×塩

<ショコラ>

生地 : ショコラ

クリーム : ビターチョコレートクリーム×カカオニブ

<抹茶>

生地 : ゴマ

クリーム : 抹茶クリーム×甘納豆

・価格 : 2,500円（税抜）

・サイズ : 幅175×奥行125×高さ35mm（化粧箱）

・販売URL : <https://cake.jp/item/3390856/>



■「RAU」について

「ここにしかないもの」をテーマに、松下裕介、高木幸世が個性豊かな経験と感性によって展開するブランド。

店内はギャラリーをイメージし、パティスリーの象徴というべきガラスケースが一切ないのが特徴です。1階ではケーキや焼き菓子、チョコレートを販売し、3階のcafeでイトインが可能になっています。

■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600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）