

**予約が取れない金澤スパニッシュの大人気レストランrespiracion
Cake.jpにて「しあわせチーズ」を販売開始！
レストランでは提供していない秘伝のレシピで作った至高のバスクチーズケーキ**

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、金澤のスパニッシュレストランrespiracion（レスピラシオン）（本社：株式会社Hife、石川県金沢市、運営責任者：梅 達郎（うめ たつろう）氏、八木 恵介（やぎ けいすけ）氏、北川 悠介（きたがわ ゆうすけ）氏、以下、レスピラシオン）の「しあわせチーズ」を販売します。



「しあわせチーズ」は、レスピラシオンのシェフが“今、この時が少しでもしあわせな時間になりますように”との思いを込め、丁寧に焼き上げたバスクチーズケーキです。しっかりとした焼き目に相反し、ふわとした仕上がりが特徴的です。そして、生地は重厚感があってしっとりとした口どけ、かつ、絹のようになめらかで口の中でほどけるように広がります。

材料は至ってシンプルで、特別なものは使用していません。火入れ、焼き上げの温度にこだわりがあります。焼きあがった後の寝かせる温度や時間など、研究をし尽くしました。そうして生まれたのが、この一口食べた瞬間に幸福が訪れるスペシャルなケーキです。ぜひ、目を閉じて美味しさと口どけの余韻に浸ってください。

レスピラシオンは、より多くのお客様にしあわせな時間を届けたい、という考えのもと、通販を始めました。ケーキは洗練されたパッケージに入れられており、感謝の気持ちを込めた贈り物や、誕生日プレゼントなど大切な人への贈り物として多くの方に選ばれています。

当社は今後も多様化する顧客のニーズをくみ取りながら、加盟洋菓子店や商品ラインナップを拡大し、誕生日や記念日のお祝い、イベント、パーティなど様々なシーンとのマッチングを創出していきます。

■商品詳細

<しあわせチーズ>

重厚感のある生地と、こんがりとした焼き目が印象的なバスクチーズケーキです。チーズの風味が濃厚ですが、くどさのない軽やかな味わいです。周りふわっと、中心部はとろとろに焼き上げました。

- ・価格 : 2,600円 (税込)
- ・サイズ : 直径12cm、高さ5cm
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3390871/>



■respiracion(レスピラシオン)について

個性豊かな三人のシェフがつくる、本格的なスペイン料理とソムリエ厳選ワインが楽しめる金澤スパニッシュのレストランです。本場スペイン、バルセロナのミシュラン星付き店での修行経験を活かし、シェフら自身が育った街の人、文化、歴史と融合させた料理を提供します。

respiracion (レスピラシオン)とはスペイン語で呼吸を意味します。3人のシェフが、皆様にとって呼吸のような存在になりたい、そして、山、海、生産者と呼吸を合わせて創る時間を皆様に感じてもらえますように、という想いが込められています。

■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)