

報道関係各位

CAKE⁺JP

2021年6月10日

株式会社Cake.jp

季節感を大切にし、旬の素材を生かしたスイーツが人気のフランス菓子店

Cake.jpにて「ラ・プレジューズ」の取り扱いを開始

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、季節感を大切にし、旬の素材を生かしたスイーツが人気のフランス菓子店「ラ・プレジューズ」（本社：東京都墨田区、運営責任者：西丸 修）のスイーツの取り扱いを開始いたします。



「ラ・プレジューズ」は、お客様の「大切なもの」になれますようにという想いを込め、季節感を大切にし、香り高い旬の素材をふんだんに使用したスイーツを提供するフランス菓子店です。使用するフルーツに合わせて生クリームの糖度を調整するなど、旬の素材を生かすケーキ作りをしています。

今回Cake.jpでは、「ラ・プレシューズ」の大人気定番商品「モンテリマール」を販売いたします。「モンテリマール」はドライフルーツやナッツ、季節のフルーツを贅沢に使用した、「ラ・プレシューズ」自慢のケーキです。色とりどりの見た目も楽しめる一品で、お祝いギフトとしてもおすすめです。

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、様々なシーンとのマッチングを創出していきます。また、菓子業界が抱えるフードロスについて、お客様にご提供する商品は「常に最高の状態のもの」でありたいという菓子店の想いを尊重しながら、Cake.jpを通し課題解決に向けた積極的な取り組みを推進してまいります。

■商品詳細（一部抜粋）

<商品紹介ページ> : <https://cake.jp/shops/westseacle/>

<モンテリマール>



オレンジのハチミツにピスタチオのムースを合わせ、ドライフルーツやナッツ、季節のフルーツを贅沢に使用した、彩り鮮やかなケーキです。ムースとスポンジの食感の絶妙なバランス、こだわって仕入れたフルーツのフレッシュな味わいにご堪能ください。

- ・価格 : 3,618円（税込） + 送料1,100円
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3390596/>

<フォレノワールピスターシュ>



ショコラのムースとピスタチオのムースに、お酒で漬け込んだグリオットのコンポートを乗せた大人のためのケーキです。シロップにはキルシュを使用。大人の贅沢時間のお供にぴったりです。

- ・価格 : 3,618円（税込） + 送料1,100円
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3390595/>

■「ラ・プレシューズ」について

フランス語で「大切なもの」を意味する「プレシューズ」。お客様の「大切なもの」になれますようにという想いの詰まったお店です。使用するフルーツに合わせて生クリームの糖度を調整するなど、旬の素材を生かすケーキ作りをしています。看板商品のモンブランをはじめ、季節感あふれるケーキ、パンやマカロン、焼き菓子など選ぶのに困るほどバリエーション豊富で、差し入れや手土産としても人気です。

■ケーキ専門通販サイト「Cake.jp」とは

CAKE⁺JP

「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。4,000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70万人、加盟店舗数1,000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://corp.cake.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)