

2021年7月13日  
株式会社 Cake.jp

**11年間のパリ修行で学んだ、本物のフランス伝統菓子を提供するパティスリー  
Cake.jpにて「LA VIEILLE FRANCE」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、シェフ木村成克氏が11年間にも渡るパリ修行で学んだ、本物のフランス伝統菓子を提供するパティスリー「LA VIEILLE FRANCE(ラ・ヴィエイユ・フランス）」（本社：東京都世田谷区、運営責任者：木村 成克）のスイーツの取り扱いを開始いたします。



「LA VIEILLE FRANCE」は、パリの老舗店「LA VIEILLE FRANCE」で日本人初のシェフ・パティシエを務めた木村成克が、帰国後の2007年にオープンしたフランス菓子店です。ケーキ、マカロン、焼き菓子など、スイーツの本場パリで学んだ本物のフランス伝統菓子を提供しています。

今回 Cake.jp では「LA VIEILLE FRANCE」の心躍るアイスケーキ「アボンダンス・ルジイ」を販売いたします。「アボンダンス・ルジイ」は木苺フレーク入りマスカルポーネアイスのスポンジで巻き、木苺ソルベと苺ソルベを盛り飾った、見た目も華やかなアイスケーキです。暑い日が続く夏の季節にぴったりなスイーツ。ご家族やご友人と、是非お楽しみください。

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

<商品紹介ページ> : <https://cake.jp/shops/12005/>



### <アボンダンス・ルジイ>

木苺フレーク入りマスカルポーネアイスをスポンジで巻き、  
木苺ソルベと苺ソルベを盛り飾ったアイスクーキ。

アボンダンスという言葉には豊富や多量といった意味があります。

その言葉通り9つのソルベを使用した、見た目も華やかな一品です。

・価格 : 5,000 円 (税込) ※送料無料

・販売ページ : <https://cake.jp/item/3396797/>

## ■「LA VIEILLE FRANCE(ラ・ヴィエイユ・フランス)」について



木村成克シェフ

“ラ・ヴィエイユ・フランス”とは「古き懐かしきフランス」という意味。パリの老舗パティスリー「LA VIEILLE FRANCE」のオーナー、ルネ・エルマベシエール氏の師事の前修行を積み、日本人初のシェフ・パティシエを務めた木村 成克氏が、帰国後の2007年にオープンしました。クーキ、マカロン、焼き菓子など、スイーツの本場パリで学んだ本物のフランス伝統菓子を提供しています。

## ■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。5,000 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 : 85 名（パート、アルバイト含む）  
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 : 03-6869-2226（10 時～18 時）