

2021年9月16日  
株式会社Cake.jp

日本の今と古きよき食文化を感じられる甘味・お食事処  
Cake.jpにて「SALON GINZA SABOU」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、日本の今と古きよき食文化を感じられる甘味・お食事処「SALON GINZA SABOU」（本社：株式会社JUN、東京都港区、店舗運営責任者：佐川 利康）のスイーツの取り扱いを開始いたします。



「SALON GINZA SABOU」は、“お茶に合う甘味”をテーマに国内の厳選素材を使用した自家製和スイーツをはじめ、土鍋で炊きあげた幻のコシヒカリ「雪ほたか」を使用した料理などを提供する、甘味・お食事の両方を楽しめるコンセプトカフェです。

今回Cake.jpでは、「SALON GINZA SABOU」でしか味わえない話題のスイーツ「しよこらずき」を販売します。チョコ×小豆が新しい、和と洋を織りなす厳選チョコレートテリーヌで、こし餡を練りこんだ濃厚な舌触りのチョコレート生地に粒餡の存在感をしっかりと感じられる贅沢な一品です。職人による手作りの、秋田杉を使った特別な杉箱に入れてお届けするため、様々なシーンの贈り物にもお使いいただけます。

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、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/12361/>



### <しよこらずき(小サイズ) >

こし餡を練りこんだ濃厚な舌触りのチョコレート生地に粒餡の存在感が活かした、和と洋を織りなす厳選チョコレートテリーヌ。

こし餡は、北海道産の粒選りの小豆に北海道産のてんさい糖を加え、小豆の香りもちながらも口の中で雪のようにとろける食感に仕上げています。チョコレートは、サントメ島産カカオを使用したビターチョコレートで、カカオ豆本来の風味をストレートに感じていただけます。

濃厚でなめらかな味わいで、コーヒー・お茶どちらにもマッチします。

- ・価格 : 1,296円 (税込) ※送料別
- ・個数 : 1個 (60g)
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3392870/>

## ■「SALON GINZA SABOU」について

日本の今と古きよき食文化を感じられる甘味・お食事処。土鍋で炊きあげた幻のコシヒカリ「雪ほたか」と素材をいかした料理を堪能できます。世界が注目する日本茶と共に、自家製の和スイーツも味わえる空間です。

## ■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。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80万人、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)