

2021年11月25日

株式会社Cake.jp

実力派パティシエ加藤幸樹氏監修「フローズンカヌレ」が販売数1.8万粒※を突破！
好評につき新味「アールグレイ」&「抹茶」をCake.jpにて販売開始
～解凍後の温め直して、まるで焼き立てのような香ばしい生カヌレを再現～

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、今メディアで大注目の実力派パティシエ加藤幸樹氏（Atelier Katoオーナーパティシエ。以下、加藤氏）が監修した「加藤シェフ監修 フローズンカヌレ」が販売数1.8万粒※を突破したことをお知らせします。また、新フレーバー「アールグレイ」と「抹茶」を、11月25日（木）より販売開始します。（※7月9日発売以降、10月31日時点のデータ）



Cake.jpオリジナルの大人気商品「まるごとメロンケーキ」の考案者でもある加藤氏が監修した「フローズンカヌレ」に、アールグレイ&抹茶の新フレーバーが登場いたしました！

「加藤シェフ監修 フローズンカヌレ」は、冷凍だからこそ美味しく食べることができる生カヌレの味を皆様にお届けするため、焼き立ての風味を閉じ込めしっとり食感を実現した、シェフの技術とこだわりが詰まった逸品です。通常のカヌレに比べ約5倍の量のバターを使用しているため、バターの風味を最大限に味わえるほか、冷凍、常温、加熱と、お好みに合わせて様々な食べ方をお楽しみいただけます。

食べやすいひとくちサイズで、小腹が空いた時やちょっとしたおやつにもおすすめです。

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、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。また、洋菓子店のお取り寄せ販売を応援し、パティシエが腕をふるったスイーツをより多くのお客様へお届けしていきます。



■商品詳細

<加藤シェフ監修 フローズンカヌレ>

目指したのは「冷凍するからこそ美味しいスイーツ」。フローズンカヌレは通常の約5倍※のバターを使用し、高温で短時間焼成する等、「冷凍」する事を前提として開発されたスイーツです。

焼き立てを直ぐに冷凍する事によってカヌレ本来の風味を閉じ込め、表面はカリッ中身はしっとりとした、フローズンカヌレだからこそ出来る新食感をお楽しみ頂けます。（※当社比）

- ・価格：3,600円（税込）※送料別
- ・個数：5種15個入（バニラ・ショコラ・フロマージュ・アールグレイ・抹茶）
- ・販売ページ：<https://cake.jp/item/3403040/>

～フレーバーのご紹介～

・NEW !! アールグレイ



茶葉をふんだんに使用、アールグレイの爽やかな香りが口いっぱい広がります。

・NEW !! 抹茶



高級抹茶をふんだんに使用。上品な甘さと抹茶のほのかな苦味のバランスが絶妙です。

- ・バニラ：芳醇なバニラフレーバーの定番カヌレ。バターの風味を最大限にお楽しみいただけます。
- ・ショコラ：クーベルチュールのビターチョコレートを使用した大人な味わい。
- ・フロマージュ：特製のチーズクリームをカヌレの中心、上部に絞った贅沢カヌレ。

～お好みに合わせて楽しめる3種の食べ方～

①冷凍から常温に戻して3分解凍

まだ中がほんのり凍っている状態「アイスカヌレ」としてお召し上がりいただけます。

表面はガリッとした食感で、中はカスタードを凍らせたようなねっとりとした濃厚食感を楽しめます。

②冷凍から常温に戻して15分解凍

外はほんのりサクッと、中はしっとりふんわり。

食べた瞬間バニラとラム酒の香りが口いっぱいに広がります。

③解凍させてから温め直し

完全に解凍した生カヌレを、予熱しておいたオーブンレンジやオーブントースターで3分程度温め直すと、食べる前から焼き立ての甘く香ばしい香りが感じられ、バター風味もより増してリッチな味わいになります。

温め直してからさらに3分程度待って食べると、外側がよりサクッと、まるで焼き立てのような生カヌレがお楽しみいただけます。

■ **Atelier Kato 加藤氏について**



加藤幸樹シェフ

1986年、広島県庄原市生まれ。高校を卒業後、すぐに広島の有名パン屋「三良坂パン工房麦麦」にてキャリアをスタート。オーナーシェフである野島訓氏から素材の組み合わせや食に対する考え方など、今後の飲食人生における軸となる部分を学ぶ。そこから地元の老舗和菓子屋を経て、リーガロイヤルホテル広島に勤務。社内コンクールではパティシエとしては異例の「料理」部門で特別賞を受賞し、ロイヤルホテル大阪への転勤をきっかけに活動の拠点を大阪へ。その後、大阪の「ラ タルティーヌ」でシェフを務めたのち、食への見聞を広げたいと28歳でフードコンサルタントとして独立。2017年に大阪北新地の有名寿司店「寿し門司」のスイーツ監修を請負い「メロンケーキ」を開発。フルーツをカットすると中にスイーツが詰まっているという、今までにない斬新なスイーツは瞬間に話題となり「世界初のメロンケーキ職人」として様々なメディアに取り上げられる。現在は兵庫県神戸市にsweetsショップ「Atelier Kato」を立ち上げ、「体験」と「感動」をテーマとした様々なスイーツを発信している。

■ 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1,500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）