

**サロン・ド・テ、マカロンを生み出した革新的なパティスリーメゾン
Cake.jpにて「LADURÉE（ラデュレ）」の取り扱いを開始
～赤いオーナメントが魅了するクリスマスケーキが登場～**

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、サロン・ド・テやマカロンパリジャンを生み出した革新的なパティスリーメゾン「LADURÉE（ラデュレ）」のスイーツの取り扱いを開始します。



「LADURÉE（ラデュレ）」は、カフェとパティスリーを融合させたパリの「サロン・ド・テ」や、2つのマカロンの間にガナッシュを挟む「マカロン・パリジャン」を生み出したパティスリーメゾンです。その革新的な発想や、確かな技術で手がけられた極上のスイーツで、世界中の美食家を魅了しています。

今回Cake.jpでは、「ラデュレ」のクリスマスケーキ「ノエル・ブラン」を販売します。降り積もる真っ白い雪のようなケーキに、赤いオーナメントをトッピング。さらにその上に舞い降りた雪の結晶が、ロマンチックなクリスマスのワンシーンを連想させる一品です。いちごのコンフィやバニラ香るガナッシュ・モンテ、ココナッツ風味のダックワーズ生地は、大人からお子様まで美味しくお召し上がりいただけます。

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（一部抜粋）

<ノエル・ブラン>



降り積もる真っ白い雪のようなケーキに、赤いオーナメントをトッピング。さらにその上に舞い降りた雪の結晶が、ロマンチックなクリスマスのワンシーンを連想させる一品です。いちごのコンフィやバニラ香るガナッシュ・モンテ、ココナッツ風味のダックワーズ生地は、大人からお子様まで美味しくお召し上がりいただけます。

- ・価格 : 7,560円（税込）※送料別
- ・サイズ : 直径13cm × 高さ7.5cm
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3403771/>

■「LADURÉE（ラデュレ）」について

1862年にフランス パリで創業した老舗パティスリー。2つのマカロンの中にガナッシュを挟む“マカロン・パリジャン”発祥のお店です。カフェとパティスリーを融合させたパリの“サロン・ド・テ”の歴史を創り上げ、150年以上もの間、l'art de vivre à la française（フランス流美しき生活）を象徴する格調高いメゾンとして世界中の人々を魅了しています。

■ 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1,500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)