

パリのミシュラン一つ星レストラン「ラルケスト」でしか味わうことのできなかった  
“賞味期限わずか1分”の新感覚「極上生トリュフショコラ」を  
Cake.jpにて4月25日より販売開始

ケーキ・スイーツ専門通販サイト「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、わずか5か月でミシュラン一つ星を獲得した「ラルケスト」オーナーシェフ・伊藤良明氏監修の「極上生トリュフショコラ」を4月25日（月）より販売開始いたします。



#### ■ 開発背景

「ラルケスト」は、日本人オーナーシェフ・伊藤良明氏が2016年にパリでオープンしたレストランです。オープン後、当時世界最速となる5か月でミシュラン一つ星を獲得し、「日仏友好180周年」の際には当時の皇太子殿下（現天皇陛下）も訪れました。伊藤氏は、熱意のある生産者や新しい食材を常に探求し、厳選したものを使った料理を提供することで、パリに集うトレンドに敏感な人々の心を掴んでいます。

コロナ禍で休業せざるを得なくなったり、日本からお店に足を運んでいただくことが難しくなった現在。Cake.jpは、レストランとお客様との関係性継続を応援するべく、この度、「ラルケスト」のコース料理のラストを飾るデザート「極上生トリュフショコラ」を、伊藤氏と共同開発および販売することになりました。

最大のポイントは、“トリュフショコラのご概念が覆る奇跡のくちどけ”。口に含んだ途端、濃厚なガナッシュクリームが流れ出す新感覚スイーツです。店舗では、テイクアウトやデザート単品で注文することができない一品。伊藤氏のこだわりが詰まった「極上生トリュフショコラ」をご堪能ください。

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

### <極上生トリュフショコラ >



#### 《ひと手間が生み出す作り手の想い》

カカオ豆をゆっくりと焙煎し砕いたもの（カカオニブ）を、牛乳・クリームにゆっくりと時間をかけて低温で味と香りを抽出しています。このひと手間が、口の中に入れたときの“味の深み”と“余韻”へと繋がります。

もう一つのこだわりは、微量の「アッサムティー」を加えております。

ラルケストでは、デザート後のコーヒー・紅茶を提供させていただく際に一緒に楽しんでいただく為に、このトリュフを提供させていただいております。

フランスではコース料理の後にアルコール度数の高い食後酒（ディジェスティブ）を楽しむという文化がございます。食後酒やコーヒー、紅茶にも合うように、口の中が重たくなりすぎないように、最後の喉越しを良くするために微量のアッサムティーを入れております。

#### 《素材へのこだわり》

風味の良さを追求するため、数ある中より厳選したカカオを使用したフランス産のクーベルチュールを使用しております。

カカオ豆独特の苦みを感じさせつつも、ミルクのまろやかさとカカオの風味を合わせ持つミルクチョコレートを混ぜ合わせることで、今までにない香りと風味を表現しました。

ガナッシュクリームのかちどけの良さを後押しするため、厳選したフランス産のバターを使用しています。

「芳醇な香り」と「まろやかな口溶け」が特徴のバターであり、バターそのままでも口の中に入れた瞬間に、すーっと溶けていく口馴染みの良さです。こだわりのガナッシュクリームの濃厚でクリーミーな味わいを感じてください。

究極の食べごろは、冷凍庫から取り出してからわずか1分ほど。口に入れた瞬間に広がるカカオの上品な風味をお楽しみいただけます。ミシュラン1つ星レストランが自信をもって提供する至極の逸品をご賞味ください。

・価格 : 3,500円（税込み）※送料別

・販売ページ : <https://cake.jp/item/3406889/>

## ■伊藤氏からのコメント

10年以上前、「常温に戻して食す、くちどけの良いトリュフ」は巷に存在していました。

しかしながら、「冷たい状態でも感じるクリーミーさ」「濃厚なのにずっと溶けていようなくちどけ」のものは存在せず、どのようにすれば思い描く理想のトリュフを具現化できるかを頭の中でイメージさせ、かなりの時間をかけて試行錯誤して作り上げました。何かからのインスピレーションを得て作ったものではない為、100%オリジナルのここでしか味わえないトリュフショコラです。

## ■伊藤良明氏プロフィール



千葉県出身。千葉・東京学館浦安高等学校からエコール 辻 東京の辻フランス・イタリア料理マスターカレッジに進学。1996年に卒業後、フランス料理店『レストランひらまつ』を中心とする飲食店グループ、株式会社ひらまつに就職。東京・原宿や福岡・博多、東京・広尾の店舗で修業を積み、2002年4月からパリ店へ。1年半の研修を経て、北海道・札幌の新店舗立ち上げに参画。2004年10月、16区に移転したパリ店へ異動し、ほどなくシェフとなり、教育にも尽力。2014年7月末に退職し、独立準備を進め、2016年9月、パリに『ラルケスト』を開業。

## ■ケーキ・スイーツ専門通販サイト「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100万人、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)