

2022年5月23日  
株式会社Cake.jp

**Twitterで話題のキャラクター「もくもくちゃん」×Cake.jp コラボ商品  
「オリジナルクレープ」と「くもムースケーキ」を  
5月23日より特別仕様で販売開始**

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、Twitterでイラストが話題となっているキャラクター・もくもくちゃんとコラボし、「オリジナルクレープ」と「MOKU MOKU くもムースケーキ」を5月23日(月)より販売開始します。



今回、Cake.jpとコラボして誕生した商品は、もくもくちゃんが描かれたクレープ袋で包んだ「オリジナルクレープ」ともくもくちゃんのケーキピックで飾った「MOKU MOKU くもムースケーキ」です。

「オリジナルクレープ」には「に/に NIBUNNONI CREPE」のクレープを採用し、濃厚さとコクが際立つクリームとモチリした生地をお楽しみいただけます。また、製菓コンクールなどで多数の優勝を受賞のパティシエ監修「MOKU MOKU U Cloud Mousse」から登場する「くもムースケーキ」は、見た目だけではなく口に入れたときにも驚きと楽しさを感じていただけるようなケーキとなっています。

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、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

### <『もくもくちゃん』オリジナルクレープ>



濃厚さとコクが際立つクリームを、コシとモチリさをお楽しみいただける生地で包んだ絶品クレープ。クリームにはバニラビーンズをふんだんに盛り込み、上品でフワッとした口溶け感を演出しています。また、クレープ生地に用いられている材料は、フランス伝統お菓子作りの黄金比率で配合され、本場の味が再現されています。

- ・価格 : 5,800 (税込) ※送料別
- ・個数 : 6個入り
- ・フレーバー : あんこ・チョコ・苺
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3408694/>

### <『もくもくちゃん』MOKU MOKU くもムースケーキ>



ケーキの表面には真っ白なチョコレートを吹き付け、ふわふわなムースと合わせて雲を表現したスイーツ。中には香ばしさと食感がアクセントになるようにクッキーがたくさん入っています。見た目だけでなく、口に入れたときにも驚きと楽しさを感じていただけるようなケーキに仕上げました。

- ・価格 : 7,500円 (税込) ※送料別
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3408701/>

## ■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)