

ケーキ・スイーツ専門通販サイトを運営する株式会社Cake.jp 「チョコレートの固さを調整する技術」に関する特許出願のお知らせ

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、「チョコレートの固さを調整する技術」に関して、特許を出願したことをお知らせいたします。特許番号は「特願2021-080571」です。

■ 特許取得の背景

コロナ禍でもお祝いごとに欠かせないケーキの需要は絶えることはなく、ケーキ・スイーツ専門通販サイトの「Cake.jp」では、2020年4月に30万人だった会員数が2021年12月に100万人を突破しました。

当サイトで人気の「写真ケーキ」は、食べられるインクを使って希望の写真をチョコレートに印刷し、ケーキの上にトッピングした商品です。世界に一つだけの特別なケーキとしてお楽しみいただける一方、従来使用していたチョコレートが固いことから、ケーキを切り分ける際に写真部分が不規則に割れてしまうといった課題を抱えていました。

また、従来のチョコレートは冷凍すると固くなりすぎてしまったり、解凍時には糖分が析出し品質が損なわれてしまったりと、冷凍での流通が難しい状況でした。

■ 出願特許「チョコレートの固さを調整する技術」の概要

特許番号：特願2021-080571

チョコレートを溶かして、油脂や、甘味料等の材料を加えて一定の温度以下で加熱。溶解後温度を下げて固めることによって、チョコレートを冷凍しても適度な固さを保つことができ、冷凍からすぐに食べられるだけでなく、ナイフに沿って綺麗に切ることができるチョコレートを実現しました。



（従来のチョコレートと、特許製法のチョコレートの比較）

参考：<https://youtu.be/77IrmisSI7E>

■ 特許取得による影響と今後の展望

本技術によって得られるチョコレートは、冷凍・解凍状態における固さを自在に変えることができ、様々なスイーツへの応用が利きます。今後も当社は、取得した特許技術を用いて業界と消費者双方に貢献するスイーツの開発に尽力いたします。

■ 特許製法のチョコレートを使用したケーキについて

以下の「写真ケーキ」は、特許製法のチョコレートを使用しております。

- ・写真ケーキ 丸型 <https://cake.jp/item/3324625/>
- ・フォトケーキ「Pix」 <https://cake.jp/item/3363852/>
- ・スクエア写真ケーキ <https://cake.jp/item/804760/>

■ ケーキ専門通販サイト「Cake.jp」とは

CAKE[★]JP

2017年1月より、ケーキ・スイーツの専門通販サイト『Cake.jp』を運営。「スイーツで心の温度を上げる」というミッションのもと、自分たちが食べたい、だれかにあげたいと本気で思えるスイーツをお届けしています。現在、会員数100万人、加盟店舗数1,500店舗以上、5,000種類のラインアップを展開。プラットフォーム以上の価値を提供できるよう、テクノロジーを活用した新商品の開発や加盟店へのブランディングサポートなども行っています。

<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）