

酸味と甘みのバランスが異なった4種のイチゴを食べ比べ
特許技術を用いて作られたフレッシュでジューシーな「雪溶け生イチゴ」
Cake.jpにて6月23日より販売を開始

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、特許出願中のチョコレートといちごを用いて作られたCake.jpオリジナル商品、「雪溶け生イチゴ」を6月23日(木)より販売を開始します。



Cake.jpは、特許出願中のチョコレートとイチゴを使用し、酸味と甘味のバランスが少しずつ異なる4種のイチゴを取り揃えた「雪溶け生イチゴ」を販売します。

これまで、凍結したイチゴを解凍すると、イチゴのフレッシュな食感を味わえなくなってしまうたり、チョコレートは凍結するとブルーム（砂糖の結晶）が浮き出たり、風味が損なわれたりと多くの問題がありました。そのためフリーズドライのイチゴを使用するなどの工夫がなされてきました。今回の特許技術により、フリーズドライではなく、フレッシュなイチゴ本来のジューシーな食感をご堪能いただけるようになりました。さらに、コーティングしたチョコレートは、しっかりしたチョコレートの風味・食感を保っています。

また、本商品には「紅ほっぺ」をはじめとしたこだわりの4種のイチゴを採用し、食べ比べいただける仕様となっています。特許技術により、本商品は10分程度で解凍が可能ですが、冷凍庫から出して直ぐにでもお召し上がりいただけます。冷たいものが好まれる夏場にはぴったりの冷凍状態や、半解凍、完全解凍と食感の異なる3つのお召し上がり方をお楽しみください。

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

<雪溶け生イチゴ>



特許出願中のチョコレートとイチゴを用いて作られた雪溶け生イチゴは、チョコレートの食感とジューシーなイチゴをお楽しみいただける商品です。酸味と甘味のバランスが少しずつ異なる4種のイチゴを使用し、食べ比べいただける仕様となっております。

- ・価格 : ￥1,600(税込) ※送料別
- ・個数 : 4粒
- ・種類 : 4種のイチゴ(紅ほっぺ、あまおう、とちおとめ、ゆめのか)
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3408371/>

※10～15分の解凍時間を目安にお召し上がりください。

ドリップが発生する可能性があるため、20分以上の解凍はおすすめ致しかねます。

※季節によって、イチゴの種類は変更になる場合があります。

■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)