

洋菓子世界大会優勝パティシエプロデュースの新スタイルのケーキが登場 Cake.jpの特許取得・冷凍製法の活用により、一流の味をご自宅でも 瓶に入った断面の美しいガトー・パルフェを9月15日より販売開始

株式会社シュゼット・ホールディングス(本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、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)とのコラボ商品として、4種類のガトー・パルフェを9月15日(金)より販売開始いたします。



■ アンリ・シャルパンティエ×Cake.jpのコラボレーションの背景

アンリ・シャルパンティエのオンラインショップは立ち上げから現在まで着実に売上が伸長しており、いつでも好きな時に、ご自宅で手軽にケーキを味わうことができるお取り寄せケーキの需要も増加しています。オンラインショップは情報を十分に伝える事が出来る事から「お客様との関係を深められる重要な場所」だと考え、一ファンから、より深いファンになっていただけるよう、オンラインショップ限定の商品や企画を実施しています。オンライン限定企画の「シェフズカウンター (URL: <https://www.suzette-shop.jp/shop/e/echefstop/>)」では、「ここでしか出会えない、シェフのケーキ」を展開。今回の取り組みは、Cake.jpが保有する“出来立てのおいしさそのまま”に解凍時間を短く提供できる特許取得の冷凍製法や、販売手法を活かすことで、より多くのお客様に魅力的なケーキを提供することができるのではという考えのもと、ガトー・パルフェをCake.jpと共に展開する事に至りました。

■ ガトー・パルフェ誕生のきっかけ

コラボレーションにより誕生したスイーツは、世界最高峰の洋菓子大会「第18回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」世界第1位を獲得した日本チームを率いるシュゼットの駒居崇宏シェフや鈴鹿成年シェフらによる確かな味と技術、そしてCake.jpの特許取得の冷凍製法を活用し完成させたガトー・パルフェです。これまでスタンダードであったホールケーキから個人で好きな味を楽しめる小型のケーキへのニーズが高まっており、そのニーズにお応えするべく瓶にケーキを詰め込んだ食べきりサイズの形状に生まれ変わりました。アンリ・シャルパンティエの魅力を最大限味わっていただきたいという想いのもと、代表商品をパフェにアレンジ。パフェというコンセプトにしたことで、スイーツそのものの華やかさや特別感、そして食べ進めることで味の変化を楽しんでいただけます。



■ガトー・パルフェについて

本商品は、アンリ・シャルパンティエで人気の4種のケーキをパルフェで再現しています。果実やクリーム、ソースやジュレなど最良の素材とベストなバランスを追求することで、作り立てのようなフレッシュな味わいを瓶に閉じ込めています。デザイン性にもこだわり、断面が美しいスイーツに仕上がりました。

お召し上がり方は2通り。お召し上がりになる15分前を目安に、冷凍庫から取り出して「常温」で解凍することで、フレッシュなケーキの味わいに。お召し上がりになる10分前を目安に、冷凍庫から取り出して「常温」で解凍するとひんやり冷たいアイスケーキのような食感を楽しめます。Cake.jpの解凍不要の冷凍製法が活かされ、2つの食感をお楽しみいただけるようになりました。こちらはWEB販売限定の商品。お手土産やギフト、ご自分へのご褒美にもぴったりなスイーツです。

【ショートケーキ】

赤と白のコントラストが美しい瓶スタイルならではの逸品。一つひとつ見栄え良くカットした新鮮な苺をはじめ、独自のクリームやしっとりしたスポンジなどの、シェフの美味しい技をご堪能ください。



【ザッハトルテ】

モダンな装いも似合うショコラの王様。チョコレートの濃厚な風味と、アプリコットとパッションフルーツをあわせたソースの爽やかさ。伝統的なザッハトルテの味わいを大切にしています。



【チーズケーキ】

風味が異なるマスカルポーネチーズとクリームチーズが奥深い味わいを生み出す魅惑的なチーズケーキ。アクセントにアーモンドクランチと蜂蜜ソースを使い、仕上げには金粉を散らしています。



【カシスモンブラン】

風味豊かな栗の味わいを引き立てるカシスのソース。フランスでもよく使われる相性の良い組み合わせをケーキにしました。ごろりとした渋皮栗の香ばしさとともに、芳醇でいて甘酸っぱい味わいをお楽しみください。



【商品ページ】

- ・ガトー・パルフェ<ショートケーキ・ザッハトルテ> 2個セット：<https://www.suzette-shop.jp/shop/g/g4445/>
 - ・ガトー・パルフェ<ショートケーキ・チーズケーキ> 2個セット：<https://www.suzette-shop.jp/shop/g/g4446/>
 - ・ガトー・パルフェ<ショートケーキ・カシスモンブラン> 2個セット：<https://www.suzette-shop.jp/shop/g/g4447/>
 - ・ガトー・パルフェ<ショートケーキ> 2個セット：<https://www.suzette-shop.jp/shop/g/g4444/>
- その他、アンリ・シャルパンティエ公式楽天市場店・Yahoo!ショッピング店、Cake.jpサイトでも販売。

【価格】

2個セット 2,160円（税込）※送料別

■ケーキ・スイーツ専門通販サイト「Cake.jp」とは

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150万人、加盟店舗数1,700店舗以上、8,000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。

URL：<https://cake.jp/>

<ご参考> アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(国内96店舗、海外6店舗)。菓子世界大会第1位のパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。公式 HP：<https://www.henri-charpentier.com/>

<リリースに関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報担当 小林一則

TEL：070-2289-1189 MAIL：pr@suzette.jp