

2020年4月9日

株式会社 現代経営技術研究所

【ケーキのサブスク】40種類以上のシフォンケーキから《毎月・定額》でお届け。

シフォンカフェ Bon・mu（ボン・ムー）がsubscに新規オープン！

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に、株式会社ボン・ムーが運営する「シフォンカフェ ボン・ムー」が新規オープンいたしました。



■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス／定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんに定期購入を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ シフォンカフェ Bon・mu（ボン・ムー）が新規オープン！

ボン・ムー（東京都八王子市）ではお菓子作りが大好きな店主と、そんな店主の人柄に集ったスタッフ達が、日々、心を込めて『ほっとする』あたたかいお菓子作りに精を出しています。

ボン・ムーのシフォンケーキは、驚くほどふわあっとしていて、しっとりしているのが特徴です。従来のシフォンケーキのイメージをくつがえす美味しさの秘密は、平飼いの有精卵を使用していることにあります。ベーキングパウダーを使用せず、卵白のちからだけで膨らませています。

シフォンケーキはふんわり感が命ですが、そのふんわり感は「卵」の質と焼き手の技術に左右されます。自由に

のびのび育った鶏から生まれた卵と、焼き時間や材料の温度にもこだわった当店独自の技術で、ふわふわしっとりのシフォンケーキに仕上がっています。

ぜひ耳元でちぎって、シフォンケーキからする『しゅわっ』という音を感じてみてください。

■ 40種類以上のフレーバー！有精卵のシフォンケーキを毎月お届け



一台一台手作りで心を込めて焼き上げた、しっとりふわふわのシフォンケーキです。40種類以上のフレーバーの中から、月替わりで5種類をお届けします。冷凍でお届けなので、食べたい分だけ解凍して楽しめます。すべて手作りで、こだわりの材料、こだわりの作り方から生まれる本物の味を、ぜひ味わってみてください。

◆ ちぎると『しゅわっ』と音がする、有精卵のシフォンケーキ【定期便・5個入り】

20cm 型のシフォンケーキ 1/10 カット×5個（5フレーバー）

[月額 2,900 円/送料・消費税込み]

◆ ちぎると『しゅわっ』と音がする、有精卵のシフォンケーキ【定期便・10個入り】

20cm 型のシフォンケーキ 1/10 カット×10個（5フレーバー×各2個）

[月額 4,400 円/送料・消費税込み]

詳しくはこちらからご覧ください→ <https://subsc.jp/features/27>

【subsc 運営会社概要】

会社名：株式会社 現代経営技術研究所

代表者：代表取締役所長 大槻 裕志

所在地：〒113-0033 東京都文京区本郷2-27-17 ICNビル4F

設立：1965年7月

事業内容：経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

【お客様からの問い合わせ先】

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部

E-Mail：support@subsc.jp