

報道関係者各位

2021年6月24日

株式会社 liketory

## フォトジェニックスイーツの全国宅配サービス「LikeSweetsBOX」で 人気有名店のパティシエとコラボした

芸術的で洗練された3種類のケーキが7月より販売開始。

～世界1位獲得の瀧島誠士シェフに加え、人気有名店の小抜知博シェフと昆布智成  
シェフが監修したケーキが登場～



株式会社 liketory（本社：東京都港区、代表取締役：竹林拓）は、フォトジェニックスイーツの全国宅配サービス「LikeSweetsBOX」で提供する、人気有名店のパティシエとコラボした3種類のケーキを販売開始いたします。

淡く上品な桑の実の紅茶の香り、心地の良い苦みをマリアーージュさせたショコラとフルーツのアントルメ。マンゴーと3種のチーズをブレンドしたさっぱりとしたチーズケーキにエキゾチック感を合わせた、夏にぴったりのグルテンフリーケーキ。ホワイトチョコレートの優しい甘みに、パッション・ベルガモット・杏の様々な酸味を合わせた特製のアントルメをご用意しております。

自宅で過ごす時間が多い今、自宅でも幸せを感じていただけるような華やかなアントルメをお届けします。夏季は半解凍でアイスのような新たな味わいをお楽しみいただくのもおすすめです。お祝い事はもちろん自宅で行う女子会やママ会のお供として是非ご賞味ください。

URL (<https://likesweetsbox.com/cake>)

■監修ショコラティエ：小坂 知博



ケーキ名：#ミユール

土台のカカオサブレの中に、桑の実と紅茶のクリーム、桑の実のジュレ、アーモンドとショコラのビスキュイを忍ばせ、上には桑の実と紅茶のムースショコラ。淡く上品な桑の実の紅茶の香り、心地の良い苦みをマリアージュさせたショコラとフルーツのアントルメです。

URL : <https://likesweetsbox.com/products/detail/116>

■監修パティシエ：瀧島 誠士



ケーキ名：#ミルキーマンゴー

マンゴーと3種のチーズをブレンドしたさっぱりとしたチーズケーキに、エキゾチックフルーツのジャムにパイナップルのシャキシャキとした食感、軽い米粉の生地ふわモチ感を合わせた、暑い季節にうち時間を楽しめるグルテンフリーのケーキです。

URL : <https://likesweetsbox.com/products/detail/118>

## ■監修シェフ・パティシエ：昆布 智成



### ケーキ名：#bonheur（ボヌール）

ホワイトチョコレートの優しい甘みに、パッション、ベルガモット、杏の様々な酸味を合わせた特製のアントルメです。自宅にいる時間も、このアントルメで少しでも幸せを感じていただけるように、フランス語で幸せを意味する「bonheur(ボヌール)」という名前にしました。

URL：<https://likesweetsbox.com/products/detail/120>

## ■LikeSweetsBOX 商品情報

- ・サービス名：LikeSweetsBOX (ライクスウィーツボックス)

# LikeSweetsBOX

- ・5号サイズの月替りのケーキを基本としています。

- ・価格：

食器セットあり：4200円/月（税込）

食器セットなし：3700円/月（税込）

※冷凍便の配送料：全国一律送料 950円(税込)

※オプション 安心保証サービス：+500円/月（税込）

※現在、おうち時間応援キャンペーンで月額費用を800円引きで提供しています。

※食器セットの破損・汚れ・傷時に無償交換するオプションサービス

- ・お申込み方法：<https://likesweetsbox.com/cake>にてお申込みください。

## ■LikeSweetsBOX のサービス紹介

「LikeSweetsBOX」は、フォトジェニックで素敵なスイーツを有名パティシエ監修によって実現し、スイーツだけでなく写真映えする食器やカトラリーもセットにして定期便でお届けする、美味しさと写真撮影を楽しめる“世界初”のサービスとして2020年4月に開始しました。現在は、本定期便だけでなく、お一人様向けのキュ

ーブスイーツ、チョコレートブランド「Seiste」、全国の選りすぐりのお店から自慢のスイーツセットを毎月1回お届けする定期便サービス「スイーツ巡り便」など、全国のお客様を対象に（離島などの一部エリアを除く）おうちで楽しむスイーツ体験を様々にお届けしております。

## ■ LikeSweetsBOX の想い

フォトジェニックやインスタ映えなどの言葉が当たり前のようになり、都心のカフェやスイーツが注目を浴び、思わず行きたくなると思う機会が増えたと思います。しかし一方で、気軽にカフェに行ける人や、すぐに都心でスイーツを買える人だけの楽しみに偏っている事も事実です。もっと多くの人に、美味しくて、撮影したくなるスイーツを届けられないか？もっと気軽に、家で楽しむ素敵なスイーツの時間を提供できないか？という想いから、宅配のスイーツに特化した『LikeSweetsBOX』の構想が始まりました。

スイーツを通じて、全国のより多くの方に“美味しくて素敵なスイーツがある体験”をお届けできれば幸いです。

## ■ LikeSweetsBOX 監修シェフのご紹介



### LikeSweetsBOX / CSO・シェフ

#### 瀧島 誠士

数々の世界の製菓コンテストの受賞経験も多数持ちイタリアの有名製菓の世界大会「FIPGC2019」で世界1位も受賞。LikeSweetsBOXのメインシェフとして活躍。



## プレスキルショコラトリー ショコラティエ

### 小抜 知博

ワールドチョコレートマスターズ 2007 優勝：水野直巳氏の教えを受け、ステファン・ビューに師事。ザ・リッツカールトン東京を経てプレスキルショコラトリーのシェフを務める。



## シェフ・パティシエ

### 昆布 智成

「オーボン・ヴュータン」「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」を経て渡仏。パリの2つ星レストラン「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」でデセールを担当。現在は表参道洋菓子店のシェフパティシエを務める。