



2017年8月29日
株式会社サザビーリーグ

カスタードを焼菓子にしたトーキョースタイルのスイーツ
大丸東京店共同開発の新業態ブランドが誕生

「BAKER'S CUSTARD」

9月13日（火）から限定発売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）は、大丸東京店と共同開発した新業態ブランド「BAKER'S CUSTARD（ベイカーズカスタード）」を9月13日（水）～9月19日（火）、10月11日（水）～10月17日（火）の期間限定で大丸東京店1階洋菓子売り場 MVP スイーツにオープンいたします。



BAKER'S CUSTARD イメージ

「ベイカーズカスタード」は、“世界一おいしいカスタードのベイクドスイーツ”を目指し、製法にこだわったカスタードを食べやすいキューブ型に焼き上げました。厳選したバターを使用したほろほろ食感のクッキー生地、しっとりとしたカスタード、どちらの食感も味わえるトーキョー発のオリジナルスイーツです。口に入れると、やさしい甘さのカスタードクリームとラム酒のほのかな香りが広がります。パッケージはブラックを基調にし、シックでミニマム、質感の上質さにもこだわりました。カジュアルなギフトにもこだわりの東京土産にもおすすめです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー
プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

BAKER'S CUSTARD ブランド コンセプト



ニューヨーク、パリ、ロンドン...そして東京。
ニューヨークのトレンド、パリの伝統、ロンドンの革新性...
東京発の新しいバイクドスイーツをお届けしたい。
わたしたちが目指したのは、世界一おいしいカスタードのバイクドスイーツ。
「ベイカーズカスタード」は、製法にこだわったカスタードを、食べやすいキューブ型に焼き上げた
トーキョースタイルのバイクドスイーツ。
カスタードクリームならではのおいしさと、食感のハーモニーをお楽しみください。

BAKER'S CUSTARD 商品開発について



※写真はイメージです

アイデアはあるものの「ベイカーズカスタード」商品化には、様々な道のりがあり、商品化にいたるまで
実に1年を要しました。
一番難しかった点は、カスタードクリームの味と香りを焼菓子で表現することでした。

焼菓子として設計するとカスタードクリームに火が入りすぎてしまい、単純にそのまま焼き上げると
カスタードクリームが持つ魅力、味と香りが弱まってしまう。
様々な形状、生地を試す中で、たどり着いたのがクッキー生地でカスタードクリームを包み込むこと。
2種のクッキー生地を外側を覆い、直接熱が当たることを防ぎ、カスタードクリームの持つ味と香りを
しっかりと閉じこめることに成功しました。

出来上がった「ベイカーズカスタード」は、ほろほろ食感のクッキー生地、しっとりとしたカスタード、どちら
の食感も同時に味わえる新しいトーキョー発のオリジナルスイーツ。
形状は食べやすいキューブ型にし、やさしい甘さのカスタードとラム酒のほのかな香りが広がります。
そのままでも、少し温めても、美味しく味わえます。

BAKER'S CUSTARD パッケージについて



商品を購入する際に、一番に目に入るものがパッケージです。多くの商品の中から手にとっていただけるように、パッケージはブラックを基調にし、シックでミニマム、質感の上質さとカスタードの美味しさを伝えるビジュアルにしました。4個入のパッケージはベイカーズカスタードの特徴であるキューブ型をイメージしています。スイーツだけでなく、ファッションやインテリアにも興味のある感度の高い方にもセレクトしていただける、新しいカジュアルギフトのデザインを目指しました。

BAKER'S CUSTARD 商品概要



ベイカーズカスタード 4 個入



ベイカーズカスタード 8 個入



ベイカーズカスタード 12 個入

- 商品名：ベイカーズカスタード [プレーン/ショコラ]
- 価格：4個入 (プレーン/ショコラ各2個) 648円 (税込)
8個入 (プレーン/ショコラ各4個) 1,296円 (税込)
12個入 (プレーン/ショコラ各6個) 1,944円 (税込)
- 商品説明：厳選したバターを使用したほろほろ食感のクッキー生地、しっとりとしたカスタード、どちらの食感も同時に味わえる新しいトーキョー発のオリジナルスイーツ。
形状は食べやすいキューブ型にし、やさしい甘さのカスタードとラム酒のほのかな香りが広がります。そのままでも、少し温めても、美味しく味わえます。
プレーン/ショコラ
こだわりのクッキー生地2種に、芳醇なカスタードとほんのり香るラムを合わせました。
- 販売店舗：大丸東京店 1階 MVP スイーツ
- 販売期間：2017年9月13日(水)～9月19日(火) / 10月11日(水)～10月17日(火)
- URL：<https://bakerscustard.tumblr.com/>

数々の東京土産のヒット商品を手がける大丸東京店・和洋菓子担当バイヤー 宗森さんに
“ヒットする東京土産”についてインタビュー

東京駅に隣接し、一日に約 10 万人が来店する大丸東京店。

その中でも 1F・地階の和洋菓子売り場には約 70 のブランドが出店し、一日約 2 万個の手土産を販売しています。東京土産の激戦区とも言えるこの場所に、連日多くのビジネスマン、OL、観光客が詰めかけています。

大丸東京店 和洋菓子担当バイヤーの宗森耕二さんは、今まで数々の東京土産のヒット商品を手がけてきました。いまだ行列が途絶えないスイーツ店も宗森さんの多大なアドバイスがあったとか。

そんな東京土産のカリスマ・宗森さんに最近の東京土産トレンドについてインタビューをしました。

「最近のヒットしている東京土産には共通するポイントが二点あります。

ひとつは、**素材**を打ち出しているブランドの強さ。バター、キャラメル、メープルといった素材を全面に打ち出しているスイーツが人気を博しています。

ふたつめは、**海外にも通用する**パッケージと店装です。

今回、サザビーリーグと大丸東京店で共同開発をしたベイクーズカスタードは“カスタード”という日本人が子供の頃から慣れ親しんだ素材を前面に打ち出したブランド。また、パッケージ、店装ともに海外にも通用するもので東京土産としてヒットするのに十分な魅力を持っていると思います。」