

2018年5月22日
株式会社サザビーリーグ

デビュー7日間で5万個を売り上げた人気の東京土産ブランドから
新作のひんやりカスタードスイーツが登場

「COOL! CUSTARD」

大丸東京、羽田空港で期間限定発売

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、カスタードをテーマにしたスイーツブランド「BAKER'S CUSTARD（ベイクーズカスタード）」を6月6日（水）～6月12日（火）大丸東京店1階洋菓子売り場 MVP スイーツにて、7月1日（日）～9月30日（日）羽田空港にて期間限定で出店いたします。



COOL! CUSTARD
イメージ

2017年9月13日にブランドデビューをした大丸東京店では、7日間で「ベイクーズカスタード」を5万個以上売り上げました。こちらの人気ブランドから新作のひんやりカスタードスイーツ「クールカスタード」が登場します。

「クールカスタード」は、こだわりのカスタードを焼き上げて冷やしたスイーツ。お湯の中でじっくり火を入れていくことで、なめらかで、きめ細かな口どけを実現しています。外側を食べるとまるで“プリン”のような口当たり、内側を食べると“カスタードクリーム”のようなとろける食感にこだわりました。卵と乳の濃厚な味わいと、ほど良い硬さとなめらかな食感が楽しめます。アクセントにほろ苦いカラメルソースを合わせ、シンプルながらも贅沢な美味しさが広がります。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 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

1. クールカスタードのこだわりの製法

お湯の中でじっくり火を入れていくことで、なめらかで、きめ細かな口どけになります。丁寧にカスタードクリームを炊くように、湯加減に細心の注意をはらい仕上げています。外側を食べるとまるで「プリン」のような口当たり、内側を食べると「カスタードクリーム」のようなとろける食感にこだわりました。

2. カaramelソースのこだわり

カスタードとカaramelソースの絶妙なマリアージュを、食べ進めていくプロセスで目でも楽しめるようにしたいと考えました。カaramelソースは、底面だけではなく、あえて側面にじんわりとにじませ、グラデーションにしています。

COOL! CUSTARD 商品概要



■商品名：クールカスタード

■価格：3個入（キャラメルカスタード2個、ショコラカスタード1個） 1,134円（税込）
6個入（キャラメルカスタード3個、ショコラカスタード3個） 2,268円（税込）

■商品説明：丁寧に炊き上げたカスタードは味も香りも絶品。

卵は卵黄のみを使いコクを引き出し、牛乳は低温殺菌乳を使うことで、独特の臭みをなくし、まろやかな風味を際立たせました。

そんなこだわりのカスタードを焼き上げて冷やしたスイーツは、卵と乳の濃厚な味わいと、ほど良い硬さとなめらかな食感が楽しめます。アクセントにほろ苦いカaramelソースを合わせ、シンプルながらも贅沢な美味しさがひろがります。

キャラメルカスタード

卵黄と乳の濃厚でまろやかな味わいをしっかりと感じるアパレイユに、さらに味わいを高めるために華やかな香りのバニラをプラスしました。

ショコラカスタード

卵と乳と相性の良いダークチョコレートを合わせ、甘くふくよかな風味のマルサラワインで香りづけし、少し大人の味わいに仕上げました。

【販売店舗】

■店舗：大丸東京店 1階 MVP スイーツ

■販売期間：2018年6月6日（水）～6月12日（火）

■店舗：羽田空港第2ターミナル東京食賓館 A

■販売期間：2018年7月1日（日）～9月30日（日）



東京の街並みをイラストで表現したパッケージは、新しい“東京発”のカスタードスイーツにぴったりです。

Art Direction / Design : Oshidori

杉田翔平、渡辺真由子の夫婦によるデザインスタジオ。それぞれ大学と桑沢デザイン研究所を卒業後、デザイン事務所/会社を経て、2017年より本格始動。グラフィックを中心に、エディトリアル、パッケージ、ウェブ、ブランディングなどビジュアルデザイン全般のアートディレクションとデザインを手掛ける。

www.oshidori-tyo.com

Illustration : 川上貴士

1979年 大阪府高槻市生まれ。大学卒業後、映像を軸としたビジュアル制作を学ぶ。名古屋、東京の制作会社で映像編集・モーショングラフィックデザイナーとしてCM・VPをはじめとする様々な映像に携わる傍ら、グラフィックデザイナーとしても業務を担う。また、近年ではイラストレーターとして多数の企業広告やファッションブランドのイラストを手がける。現在はフリーランスとなり、関西を拠点に活動の場を広げている。

www.mic-graphic.com/

COOL! CUSTARD 美味しくお召し上がりいただくために・・



クールカスタードは、お気に入りのお皿とスプーンをご用意いただきお皿に盛りつけると、さらに美味しくお召し上がりいただけます。

盛りつけると同時に、カラメルソースがカスタード全体を包むように流れ落ちます。

そうすると、カスタードとカラメルをバランス良くスプーンに取ることができ、濃厚な味わいのカスタードと、香ばしくほろ苦いカラメルソースのコントラストが楽しめます。

そのほかの商品概要



ベーカースカスタード 4 個入

ベーカースカスタード 8 個入

ベーカースカスタード 12 個入

■商品名：ベーカースカスタード [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。

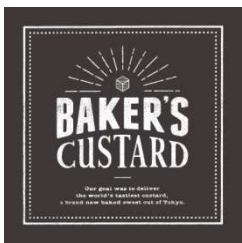
プレーン

こだわりのクッキー生地に、芳醇なカスタードとほんのり香るラムを合わせました。

ショコラ

こだわりのショコラクッキー生地に、芳醇なカスタードとほんのり香るラムを合わせました。

■BAKER'S CUSTARD ブランド紹介



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。

製法にこだわったカスタードで、新しいトーキョースタイルのスイーツを発信します。

ホームページ：<https://bakerscustard.tumblr.com/>