

## 多摩エリア初出店！年間2000万個を販売する焼きたてチーズタルト専門店 「BAKE CHEESE TART」立川店

2016年8月5日(金)グランドオープン

株式会社BAKE(本社:東京都目黒区、代表取締役社長:長沼真太郎)は、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」(バイク チーズタルト)の多摩エリア1号店となる店舗を、2016年8月5日(金)にJR直結の百貨店グランデュオ立川1階(JR立川駅構内)にオープンします。



今回の出店場所となるJR立川駅は、膨大な量の人と物、情報と光が行き来する多摩エリア最大の乗車人員数を誇るハブ駅です。店舗設計はデザイナーの野本哲平氏が手掛け、元々グランデュオ立川のショーウィンドウだった場所を改装しました。広大な駅空間の中で蔓延する光や情報を吸収する消失点をイメージ、離れた場所からも目を引くファサード面を有し、立地の良さと高い天井を活かしたシンプルなKIOSK店舗として誕生いたします。

粗密のメリハリをつけて余白を残した内装では、厨房機器、カウンター、ディスプレイ棚などの店内オブジェクトの多くが手作業のオリジナル研磨仕上げを施した銅素材により設えられています。大谷石の塊でできたタルト台の架台、銅板製の折箱を組み合わせたカウンターなど、チーズタルトの原材料と同様に、素材やディテールにもひとつひとつこだわりました。タルトを購入することが、少し非日常的で楽しい体験と感じていただける店舗空間を目指しています。

「BAKE CHEESE TART」は、北海道で誕生した『焼きたてチーズタルト』を専門に扱う店舗として、2014年2月、新宿に1号店をオープン以来、首都圏をはじめ大阪、福岡、仙台、京都など国内12店舗をオープン。2015年8月からは海外にも進出し、香港を皮きりに、タイ、韓国、シンガポール、台湾、上海6か国・地域に9店舗を展開し、現在では、年間2000万個を販売しています。

### 【焼きたてチーズタルトについて】

#### チーズムースへのこだわり

チーズムースに使われるクリームチーズは、独自の風味や食感を出すために、自社開発した北海道産チーズを主に厳選したチーズを、オリジナルブレンドでバランスよくミックスさせています。

#### クッキー生地へのこだわり

タルト部分のクッキー生地をよりサクサクで美味しくするために、チーズムースとは別にクッキー生地だけでも焼き上げる「2重焼き」をしています。

#### ファクトリーが売り場

工房一体型店舗で、製造場所で同時に販売。作り置きはせずに、お客様が求める数を焼き上げます。お客様の目の前にはチーズタルトがオープンで香り良く焼きあがっていく様子が広がっています。

## 【BAKE CHEESE TART 立川店 概要】

- ・店舗名 :BAKE CHEESE TART 立川店
  - ・所在地 :〒190-8554 東京都立川市柴崎町 3-2-1 グランデュオ立川1階(JR 立川駅構内)
  - ・オープン日:2016年8月5日(金)
  - ・営業時間 :10:00~21:00
  - ・電話番号 :042-540-2181
  - ・アクセス :JR 立川駅 駅構内
  - ・メニュー :焼きたてチーズタルト 1個 216円(税込)、6個 1,242円(税込)
  - ・公式サイト:[www.bake.co.jp](http://www.bake.co.jp)
- \* 購入点数はお1様 12個までとさせていただきます。  
\* 駅構内店のため店舗ご利用の際は、JRの入場券または乗車券が必要となります。

## 【野本哲平氏プロフィール】

デザイナー。1980年3月生まれ。野本哲平事務所。

建築・デザイン・家具の製作等を学ぶ。ラジカセから木工、衣服から都市まで生活への興味は縫い目なしに幅広い。2011年現代民具のレーベル「民具木平」をはじめた。自ら手を動かし素材や構造、作り方や在り方までを模索する、ニートでナードなデザインを得意とする。モノから建築系の設計を生業とする傍ら日々リサーチ活動に励む。

近作には21\_21 DESIGN SIGHTで行われた「雑貨展」出展作品『雑種採集』、伊千呂からリリースの『プライウッドのポニー』、民具木平の『コーナーヒットスツール』、トレーラーをアコモデーションにエディットした『キャラバントウキョウ』等がある。

## 【株式会社 BAKE とは】

株式会社 BAKE は「お菓子にもっと新しい価値を」というミッションのもと、原材料や製造手法などお菓子作りの本質を掘り下げおいしさを追求することに加え、今の時代に合った商品、業態、デザインや販売手法を取り入れ「新しい価値」をカタチにすることを目指しています。現在では 4 つのブランドを展開。焼きたてチーズタルト専門店『BAKE CHEESE TART』は、2013年の1号店オープン以降国内12店舗、海外9店舗をオープンし、年間で2000万個を販売しています。北海道で誕生したおいしさは日本のみならず海外でも愛されるブランドへと成長しています。そして2014年には焼きたてシュークリーム専門店『CROQUANT CHOU ZAKUZAKU』、2016年には焼きたてアップルパイ専門店『RINGO』をオープンしました。その他オンラインでは、写真ケーキを日本全国へお届けする写真ケーキカスタマイズサービス『PICT CAKE』も運営。1Brand=1Product でおいしさにこだわり、その価値を日本から世界へお届けします。

### <会社概要>

- ・名称 :株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記: BAKE Inc.
  - ・設立 :2013年4月
  - ・代表者 :長沼真太郎
  - ・所在地 :〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 1-26-3 升本ビル3F
  - ・事業内容 : ・URL :<http://www.bake-jp.com/>
- 1、写真ケーキカスタマイズサービス URL: <http://www.pictcake.jp/>
  - 2、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の運営 URL:<http://bakecheesetart.com/>
  - 3、シュークリーム専門店「クロックアンシュー ザクザク」の運営 URL:<http://www.zakuzaku.co.jp/>
  - 4、焼きたてカスタードアップル専門店「RINGO」の運営 URL:<http://ringo-applepie.com/>

<本件のお問い合わせ>  
株式会社 BAKE PR 担当:北村  
TEL: 03-5731-8450 E-Mail: [pr@bake.co.jp](mailto:pr@bake.co.jp)