

国産の材料だけでつくった
「【無添加】クリームチーズケーキ」Cake.jpで販売開始！
健康志向の方やお子さまにおすすめ。
大阪の「Boule de neige」からこだわりのチーズケーキを全国にお届け

ケーキ専門通販サイト「Cake.jp（ケーキジェーピー）」を運営する株式会社Cake.jp（本社：東京都新宿区、代表取締役：高橋 優貴）は、チーズケーキ専門店「Boule de neige（ブルドネージュ）」が手掛ける「【無添加】クリームチーズケーキ」の販売を開始いたします。



■スイーツで人の役に立ちたい！添加物一切不使用、こだわりの食材！

代表の小谷由紀氏は、新型コロナウイルス感染症対策としての自粛期間中、友人がCake.jpからケーキをお取り寄せしていると知り、自身もスイーツを通じて役に立ちたいと出店を決意。そんなやさしさがこめられた「Boule de neige」のスイーツは、添加物は一切不使用です。材料には品質にこだわった国産の食品を使用しており、健康への関心が高い方やお子さまにおすすめです。

■濃厚だけどさっぱりとした口あたりのクリームチーズケーキは3種類！

「【無添加】クリームチーズケーキ」は、北海道産の無添加クリームチーズと生クリーム、ブラウンシュガーを使用しています。濃厚でしっとりとした口あたりは、レアチーズケーキとバイクドチーズケーキの間の食感。種類はプレーン、レモン、レーズンの3種類をご用意。有機栽培で育てられたバニラビーンズペーストを使用しているため、口に入れた瞬間、豊かなバニラの香りが広がります。

かわいいラッピングは、自分へのご褒美や大切な人へのギフトとしても最適。特別な時間をお楽しみいただけるこだわりのチーズケーキです。

■【無添加】クリームチーズケーキ

商品名 : 【無添加】クリームチーズケーキ
 種類 : プレーン、レモン (+50円)、レーズン (+50円)
 サイズ : 縦7cm×横3cm×高さ2.5cm
 価格 : 3本1,000円／5本1,500円／6本1,800円／
 10本3,000円／15本4,500円

商品ページURL : <https://cake.jp/item/3388704/>

※賞味期限は要冷蔵で3日、冷凍保存も可能です。

解凍後はその日のうちにお召し上がり下さい。

※冷凍庫から出した直後は、濃厚なバニラの風味がしっかりとしたアイスとしてもお召し上がり頂けます。



■「Boule de neige」小谷由紀氏プロフィール

高校生の時、町の洋菓子店でアルバイトをしたことがきっかけで、スイーツと出会う。専門学校卒業後、2012年に同店の社員へ。同時に製菓衛生師免許を取得。2020年に菓子製造業営業許可証を取得し、「Boule de neige」をオープン。今後はお子さまが喜ぶキャラクターケーキなどを手掛けたいと語ります。

■ケーキ専門通販サイト「Cake.jp」とは



「感動が集まる場所をもっとハッピーに！」をコンセプトに2017年1月よりサービスを開始。全国各地の洋菓子店と提携し、ご自宅はもちろんレストランや宿泊先、結婚式場、職場等どこへでも好きなケーキをお届けします。3,000種類以上の商品をラインナップし、デザイン性の高いケーキやオーダーメイドケーキも手軽にご注文いただけます。現在、会員数50万人、加盟店舗数500店舗以上とケーキ・スイーツ市場で国内最大級のプラットフォームを展開、特別な日の感動体験や日常の中のちょっとした幸せ体験を全国にお届けしています。 <https://cake.jp/>

■株式会社Cake.jpについて

会社名 : 株式会社Cake.jp
 代表者 : 代表取締役 高橋優貴
 本社 : 東京都新宿区西新宿6丁目24-1 西新宿三井ビル1503
 設立日 : 2009年4月23日
 従業員数 : 40名
 決算期 : 12月
 URL : <https://cake.co.jp/>

■商品についてのお問い合わせ先

Cake.jpカスタマーサポート

TEL: 03-4540-2324 (10時～18時)