

**京都で予約が取れない人気フレンチレストラン ガスパールザンザン
Cake.jpにて「濃厚プレミアムチーズケーキ」を販売開始！
今までにない食感と味わいに心酔する方が続出！新感覚チーズケーキ！**

ケーキ専門通販サイト「Cake.jp（ケーキージェーピー）」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、京都で予約が取れないフレンチレストラン Gaspard ZinZin（ガスパールザンザン）（本社：有限会社ドゥパリ、京都府京都市、代表：早川佳毅）のチーズケーキブランドFrais Frais Bon!の「濃厚プレミアムチーズケーキ」を販売します。



今回発売される「濃厚プレミアムチーズケーキ」は、ふわふわの生クリームとクリームチーズを使用し、2層構造に仕上げた、まるでプリンを焼き上げたかのようなチーズケーキです。味は濃厚であるが、しつこくなく、一度食べたらまた食べたいくなる、スプーンが止まらない一品です。レアでもベークドでもない新しい食感となめらかな口溶けは、多くのお客様をトリコにしています。

このチーズケーキの最大の特徴は、一つ一つ手作りにこだわって作っているところです。火の入れ方一つで味や食感が変わってしまうため、数多の試行錯誤を経て誕生しました。そのため、出来上がりにシェフがつい話しかけてしまうほどのシェフの熱い思いが詰まっています。

ガスパールザンザンは京都・四条烏丸にあるフレンチレストランの名店です。コース料理「大人のお子様ランチ」のデザート最後の出されていたプリンが全国から多くの人気を得て、デザート専門店であるガスパールザンザン極をオープンするまでに至りました。そのような、プリンを得意とするガスパールザンザンだからこそ作れる、今までにないカタチのチーズケーキをぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

当社は参画頂いた店舗の皆様のお客様に対する大切な想いを、そして、大切にしている商品への想いを、Cake.jpを通してお客様にお伝えし、多くの感動体験を創出し続けます。

■商品詳細

表面には真っ白な生クリームを、中にはとろとろのクリームチーズをあしらった、2層構造の濃厚チーズケーキです。

スプーンですくうと、まるでカスタードクリームのようにとろとろふるふるのチーズケーキが現れ、口に運ぶとコクのある甘味がふわっと広がります。

是非、大きなスプーンで召し上がってください。

- ・商品名：濃厚プレミアムチーズケーキ
- ・価格：1,480円



■Frais Frais Bon! produced by Gaspard ZinZinについて

京都のフレンチレストラン ガスパールザンザンのチーズケーキブランド。「今までない美味しいチーズケーキを世の中に。」をコンセプトとして掲げ、美味しいチーズと手作りに拘っています。

また、ガスパールザンザンは、京都フレンチの先駆的な存在である早川シェフが手掛けたフレンチレストランの一つです。現在、レストランはお休みしておりますが、デザート専門店であるガスパールザンザンにて様々なスイーツを販売しております。

<ガスパールザンザン>

- ・本社：有限会社ドゥパリ
- ・代表：早川佳毅
- ・住所：京都府京都市中京区蛸薬師通麩屋町東入蛸屋町 157 番地

■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600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）