

ミシュラン3つ星シェフパティシエこだわりのサツマイモスイーツ
Cake.jpにて & OIMO TOKYOの「蜜芋バスクチーズケーキ」を販売
スイートポテトとチーズケーキが生み出す驚きのマリージュ

ケーキ専門通販サイト「Cake.jp（ケーキジーピー）」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、昨年12月の横浜そごうで開催された『芋博』で全日完売を記録した & OIMO TOKYO（販売会社：株式会社芋匠、東京都渋谷区、販売責任者：大崎 安芸路）の「蜜芋バスクチーズケーキ」の販売を開始します。



「蜜芋バスクチーズケーキ」は、ミシュラン3つ星シェフパティシエが手掛ける、サツマイモを用いた新感覚のバスクチーズケーキです。こだわりの厳選素材を用いた濃厚なチーズケーキとじっくり甘い蜜芋のスイートポテトのマリージュが堪らない一品です。高温で焼き上げたケーキの表面に滲み出た蜜が焦げ目を作り、カヌレのようなカラメルのような香ばしさを感じさせてくれます。

美味しさの秘密は安納芋の調理法にあります。安納芋は種子島で大切に栽培されたものを使用し、収穫後、甘味と旨味を増幅させるために専用の熟成庫に60日入れ、その後約2時間かけて全長14メートルもある炭火焼き釜でじっくりと焼き上げます。これらの手間暇かけた過程を経ることで、安納芋はチーズケーキと相性抜群の濃厚なスイートポテトへと姿を変えます。また、本ケーキは冷凍状態から冷蔵庫で30分から1時間ほど半解凍することで、チーズの爽やかな酸味とアイスクリームのような食感を楽しめるアイスチーズケーキとしても美味しくお召し上がりいただけます。ぜひ、大切な方への贈り物や、ご自身へのちょっとしたご褒美にお試しください。

当社は今後も多様化する顧客のニーズをくみ取りながら、加盟洋菓子店や商品ラインナップを拡大し、誕生日や記念日の祝い、イベント、パーティなど様々なシーンとのマッチングを創出していきます。また、パティシエのこだわりを、そのスイーツと共にお客様へお伝えしていきます。

■商品詳細

「～3つ星シェフパティシエによる絶品お芋スイーツ～蜜芋バスクチーズケーキ」
 特製の炭火焼き釜で焼きあげた種子島の安納芋とブコクリームチーズや高千穂発酵バター、太陽卵、てんさい糖、トンカ豆などの選び抜かれた食材を使用し、甘くしっとりとしたチーズケーキに仕上げました。チーズケーキとスイートポテトの二層からなる新感覚をお楽しみください。

- ・価格 : 3,456円(税込) + 324円(税込)ギフトラッピング
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3390819/>



■& OIMO TOKYO (アンド オイモ トウキョウ) とは

こだわりの熟成サツマイモを使用した、熟成炭火焼き蜜芋スイーツ専門店。編集プロダクションRoaster（ロースター）の代表取締役大崎安芸路と、六本木のパティスリー-LOUANGE TOKYO（ルワンジュ トウキョウ）の統括プロデューサー越智通隆が共同で立ち上げ、双方のクリエイティビティが詰まったこだわりのスイーツを製作・販売しています。

- ・所在地 : 東京都渋谷区富ヶ谷1-15-2 バルビゾン55 4F
- ・店舗URL : <https://www.and-oimo-tokyo.com/>

■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700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、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)