

2021年6月29日

株式会社Cake.jp

伝統の技と素直な心で現代の楽しいお菓子を提案する老舗和菓子店

Cake.jpにて「高山堂」の取り扱いを開始

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、伝統の技と素直な心で現代の楽しいお菓子を提案する老舗和菓子店「高山堂」（本社：兵庫県西宮市、運営責任者：竹本 洋平）のスイーツの取り扱いを開始いたします。



「高山堂」は明治20年に大阪で創業し、現在は兵庫県西宮市を中心に阪神間で展開している老舗和菓子店です。昔ながらの定番和菓子、季節限定品、和と洋が融合した創作菓子などを取り揃え、幅広い年代の方に人気です。食べても消えないようなあたたかい想いを、お菓みに託してお届けしています。

今回Cake.jpで販売する商品から、人気の2商品をご紹介します。「米粉のバターサンド」は米粉と玄米粉、道明寺で作ったサブレ生地で様々なテクスチャのバタークリームをはさんだ和菓子屋ならではのバターサンドです。「神戸 生きんつば」は、北海道の指定品種小豆をゆっくりやわらかく炊き上げた粒あんを、そのままの食感になるように蒸し上げた「生きんつば」です。ちょっとしたお土産や御礼など、お気軽にご利用ください。

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、様々なシーンとのマッチングを創出していきます。また、菓子業界が抱えるフードロスについて、お客様にご提供する商品は「常に最高の状態のもの」でありたいという菓子店の想いを尊重しながら、Cake.jpを通し課題解決に向けた積極的な取り組みを推進してまいります。

■商品詳細（一部抜粋）

<商品紹介ページ> : <https://cake.jp/shops/takayamado.com/>



<米粉のバターサンド>

米粉と玄米粉、道明寺で作ったサブレ生地で様々なテクスチャのバタークリームをはさんだ和菓子屋ならではのバターサンド。穀物感のあるサブレ生地と、シンプルながら真面目に作り上げたバタークリームの相性は新しくもどこか懐かしい味わいです。

- ・価格 : 2,268円（税込）+送料1,100円
- ・個数 : 6種6個入（ラムレーズン、無花果、抹茶カシス、大納言バター、きなこ黒豆、ほうじ茶マロン）
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3396356/>



<神戸 生きんつば>

北海道の指定品種小豆をゆっくりやわらかく炊き上げた粒あんを、表面を焼かずに蒸して仕上げています。甘さ控えめで小豆本来の風味が感じられ、炊きたてのやわらかい食感でお召し上がりいただけます。

より「生」に近い食感をお楽しみいただけるため、蒸しきんつばではなく「生きんつば」と名付けました。

- ・価格 : 842円（税込）+送料1,100円
- ・個数 : 6個入
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3396368/>

■「高山堂」について

「高山堂」は明治20年に大阪で創業し、現在は兵庫県西宮市を中心に阪神間で展開している老舗和菓子店です。昔ながらの定番和菓子、季節限定品、和と洋が融合した創作菓子などを取り揃え、幅広い年代の方に人気です。食べても消えないようなあたたかい想いを、お菓子里に託してお届けしています。

■ケーキ専門通販サイト「Cake.jp」とは

CAKE⁺JP

「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、職場等どこへでもお好きなケーキをお届けします。4,000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70万人、加盟店舗数1,000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://corp.cake.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)