

2021年7月29日
株式会社Cake.jp

**本場フランスで修行を積んだ実力派シェフが手掛けるパティスリー
Cake.jpにて「Avranches Guesnay」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、本場フランスで修行を積んだ実力派シェフが手掛けるパティスリー「Avranches Guesnay」（本社：東京都文京区、運営責任者：上霜 考二）のスイーツの取り扱いを開始いたします。



「Avranches Guesnay」は、本場フランスで修行を積んだ実力派シェフ・上霜 考二氏が手掛けるパティスリーです。店名の由来は、シェフの原点であるフランス・ノルマンディ地方の町「Avranches」と初めての修行先のオーナー・パティシエ「Guesnay氏」から。ケーキ、焼き菓子、ギモーヴ、チョコレートなど、本場フランスの想いを込めたスイーツを数多く取り揃えています。

今回Cake.jpでは、「Avranches Guesnay」の中でも特にギフトとして大人気の2商品を販売いたします。「ギモーヴ」はフルーツピューレとゼラチンを使用した、口の中でとろけるような食感が特徴のフランス菓子です。「ジュレと焼き菓子の詰め合わせ」は「Avranches Guesnay」自慢の焼き菓子とジュレを各種用意した詰め合わせボックスで、Cake.jp限定販売です。

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

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



<ギモーヴ>

ギモーヴとは、フルーツピューレとゼラチンを使用した、口の中でとろけるような食感が特徴のフランス菓子。人気の5種を詰め合わせた、見た目も可愛いセットです。

- ・価格 : 1,520円（税込）+送料1,100円
- ・個数 : 5種9個入（パッションフルーツ&ココナッツ、フランボワーズ&オレンジエキス、シトロンヴェール&パセリ、カシス&ダーズリン各2個、サングリア1個）
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3396426/>

■「Avranches Guesnay」について



上霜 考二シェフ

本場フランスで修行を積んだ実力派シェフ・上霜 考二氏が手掛けるパティスリー。店名の由来は上霜 考二シェフの原点であるフランス・ノルマンディ地方の町「Avranches」と初めての修行先のオーナー・パティシエ「Guesnay氏」から。ケーキ、焼き菓子、ギモーヴ、チョコレートなど、本場フランスの想いを込めたスイーツを数多く取り揃えています。

■ 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。5,000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 : 85名（パート、アルバイト含む）
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）