

日本を代表するショコラティエ三枝俊介氏によるチョコレート専門ブランド  
Cake.jpにて「CHOCOLATIER PALET D'OR（ショコラティエ パレドール）」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、日本を代表するショコラティエ三枝俊介氏が、カカオ豆から本格的なチョコレート作りを手掛ける完全オリジナルのチョコレート専門ブランド「CHOCOLATIER PALET D'OR（ショコラティエ パレドール）」（本社：大阪府吹田市、販売責任者：手塚 浩子）のスイーツの取り扱いを開始します。



「CHOCOLATIER PALET D'OR（ショコラティエ パレドール）」は、日本を代表するショコラティエ三枝俊介氏が、カカオ豆から本格的なチョコレート作りを手掛ける完全オリジナルのチョコレート専門ブランドです。

今回Cake.jpでは、「ショコラティエ パレドール」の人気スイーツを販売します。「ショコラアソート」は、チョコレート作りへのこだわりが詰まったボンボンショコラのアソート。フランス語で「金の円盤」を意味するスペシャリテ「パレドール」をはじめ、洗練されたショコラをお楽しみいただけます。「ザッハトルテ ノワール」は、伝統を守りながらも自家製チョコレートでよりカカオ感を表現した、ショコラティエ パレドールならではのチョコレートケーキ。クリスマスケーキとしてのご利用もおすすめです。

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（一部抜粋）

商品紹介ページ：<https://cake.jp/shops/12468/>

### <ショコラアソート>



カカオ豆の選別・焙煎から手掛けて作る自家製チョコレートを使用した、ボンボンショコラの詰め合わせ。フランス語で「金の円盤」を意味するスペシャリテ「パレドール」をはじめ、人気のフレーバーを揃えました。ナッツやフルーツなどの素材を最大限活かして作られる、バリエーション豊かなショコラをお楽しみください。

- ・価格 : 5,346円（税込）※送料別
- ・個数 : 16個
- ・販売ページ：<https://cake.jp/item/3402654/>

### <ザッハトルテ ノワール>



ザッハトルテとは、チョコレート風味のバターケーキ生地にアプリコットジャムを合わせ、グラスールと呼ばれるチョコレートの糖衣を上掛けしていることが特徴の、ウィーン発祥の古典菓子。

生地やグラスールに自家製のチョコレートやカカオパウダーを使用し、よりカカオ感を生かしたチョコレートケーキに仕上げました。グラスール（糖衣）のシャリッとした食感、アプリコットジャムの酸味、カカオの香りと味わいが調和したショコラティエ パレドールならではのザッハトルテです。

- ・価格 : 3,564円（税込）※送料別
- ・サイズ : 縦155mm×横155mm×高さ67mm（箱サイズ）
- ・販売ページ：<https://cake.jp/item/3402683/>

## ■三枝俊介シェフ プロフィール



名門ホテルで修行後、独立。パティシエとして複数のパティスリーやカフェを経営していたが、フランス・リヨンの「ベルナシオン」で学んだことからカカオの世界を探究するため、全ての菓子ブランドを閉めてショコラティエの理想を求める。チョコレート専門店「ショコラティエ パレドオール」を2004年大阪に、2007年東京にオープン。

その後、カカオ豆からチョコレートまで全工程を自社で手掛けるBean to Bar(ビントゥーバー)工房「アルチザン パレドオール 清里」を2014年にスタート。2019年には世界に先駆けてホワイトチョコレートのBean to Barブランド「ショコラティエ パレドオール ブラン」をオープン。

年間10トン以上のチョコレートを扱い、ショコラティエとしてカカオ豆からボンボンショコラまでを一貫して作り上げ、カカオの本来の味と香りにこだわって作り出される極上のショコラは、国内外から広く注目される完全オリジナルの自家製チョコレートです。

## ■「CHOCOLATIER PALET D'OR (ショコラティエ パレドオール)」について

日本を代表するショコラティエ三枝俊介シェフが、ショコラティエの理想を求め立ち上げたチョコレート専門店。カカオ豆の選別・焙煎から全工程を手掛け、オリジナリティある自家製チョコレートを製造しています。様々な商品展開でカカオとチョコレートのあらゆる可能性を探求し続けるチョコレートブランドです。

2004年ハービスPLAZA ENT（大阪・西梅田）、2007年に新丸ビル(東京・丸の内)にショコラティエをオープンし、50種類にも及ぶボンボンショコラや、ショコラを使ったガトーなどを販売。サロンでは、カカオを使ったオリジナルドリンクやパフェの他、ショコラに合わせて特別にブレンドしたカフェ、ショコラショー、自家製カカオパウダーを使ったBean to Cocoa(ビントゥココア)、シャンパンやウイスキーとショコラのマリアージュなど、様々なショコラの楽しみ方を提案しています。

## ■ 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。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1,500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 : 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 : 03-6869-2226（10時～18時）