

2021年12月15日

株式会社Cake.jp

**自由が丘で話題のチョコレート専門店  
「MAGIE DU CHOCOLAT (マジドウショコラ)」のクリスマスケーキが  
12月15日 (水) ~17日 (金) の3日間限定でCake.jpに登場!**

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、オーナーシェフ松室 和海氏が手掛ける、自由が丘で話題のチョコレート専門店「MAGIE DU CHOCOLAT (マジドウショコラ)」(本社：東京都世田谷区、販売責任者：松室 和海) のクリスマスケーキを、12月15日 (水) ~17日 (金) の3日間限定で販売します。



「MAGIE DU CHOCOLAT (マジドウショコラ)」は、オーナーシェフ松室 和海氏が、カカオの特徴を最大限に引き出す焙煎方法・配合を迫り最高級のチョコレートを造り上げるチョコレート専門店です。本格的なショコラトリーが多いことで知られる自由が丘の地で、注目を集めています。

今回Cake.jpでは、「マジドウショコラ」のクリスマスケーキ「トロワショコラ」を12月15日 (水) ~12月17日 (金) の3日間限定で販売します。濃厚なガトーショコラ生地に、ショコラのムースとザクザク食感のピスタチオプラリネジャンドゥーヤ、プラリネショコラムースのマリアージュを楽しめるケーキ。オーナメントを飾って、クリスマス気分を味わえます。

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/12456/>

### <トロワショコラ>



ガーナ産70%チョコレートを使用した濃厚なガトーショコラ生地に、ショコラのムースとザクザク食感のピスタチオプラリネジャンドゥーヤ、プラリネショコラムースのマリアージュ。

可愛らしいサンタクロースや柵のオーナメントを飾ってお楽しみいただけます。

- ・価格 : 5,400円（税込）※送料別
- ・サイズ : 5号（15cm）
- ・付属品 : オーナメント（シュガーサンタクロース、クリスマスプレート、柵）、ボンボンショコラ2個、キャンドル5本
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3402993/>

## ■「MAGIE DU CHOCOLAT（マジドウショコラ）」について

マジドウショコラは、オーナーシェフ松室 和海氏がカカオ豆の繊細な味を引き立たせ多くの人に知ってもらいたいと考え、カカオ豆から板チョコまでの生産工程を管理するビントゥーバーにこだわったチョコレート菓子を製造販売しているチョコレート専門店です。

カカオ豆個々の発酵具合を確認し、豆の大きさを揃え、砂糖を入れるタイミング、ローストの時間を秒単位で調整し、魔法で出来たような最高のチョコレートを造り上げています。

## ■ ケーキ専門通販サイト「Cake.jp」とは

# cake<sup>★</sup>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）