

発酵バター的美味しさに着目した高級食パン専門店寄本が発信する新ブランド 「ART OF BUTTER（アートオブバター）」がCake.jpに登場

ケーキ専門通販サイト「Cake.jp（ケーキージェーピー）」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、高級食パン専門店 寄本が発信する新ブランド「ART OF BUTTER（アートオブバター）」（本社：大阪府大阪市、代表取締役：寄本将光）のデニッシュ食パンの取り扱いを開始します。



「ART OF BUTTER（アートオブバター）」は高級食パン専門店 寄本がプロデュースする、デニッシュ食パンのブランドです。北海道別海町産生乳を100%使用した発酵バターをはじめ、小麦粉は良質な北米産のみを採用。まろやかな塩味の淡路島産藻塩、ミネラルが豊富でコクのある三温糖など、贅沢な素材をふんだんに使ったデニッシュ食パンとなっています。

この度、Cake.jpでは「ART OF BUTTER（アートオブバター）」のデニッシュ食パン「メープル」「ミルク」の2種を販売いたします。熟練の職人が一つひとつ丁寧に折り込んだ生地は最適折数と言われる108層。発酵バターのコク深く豊かな香りをしっかり引き出しながら、くちどけのよいしっとりとした食感を実現しました。そのまま召し上がっても、お食事の際にトースト、あるいはトッピングでアレンジしてスイーツとしても楽しめる一品です。



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、誕生日や記念日のお祝い、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、洋菓子店のお取り寄せ販売を応援に加えて、Cake.jpオリジナル商品の開発にも力を入れ、1人でも多くのお客様へお届けしていきます。

■商品詳細

商品紹介ページ：<https://cake.jp/shops/12583/>

<デニッシュ食パン - メープル 1本>



たっぷりの発酵バターとメープルシロップならではのリッチで華やかな香りが漂うデニッシュ食パンです。トーストしてベーコンやスクランブルエッグをあわせていただくと甘みと塩味が重なり合っておススメ。食卓のお供に、ぜひどうぞ。

- ・価格 : 2,000円(税込) ※送料別
- ・商品サイズ : 1本1.35斤(幅 90mm × 高さ 85mm × 奥行 180mm)
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3405546/>

<デニッシュ食パン - ミルク 1本>



たっぷりの発酵バターとミルク（北海道牛乳）が甘く香ばしいデニッシュ食パンです。トーストはもちろん、バニラアイスとメープルシロップやはちみつかけがおススメ。スイーツとしてもお楽しみください。

- ・価格 : 1,800円(税込) ※送料別
- ・商品サイズ : 1本1.35斤(幅 90mm × 高さ 85mm × 奥行 180mm)
- ・販売ページ : <https://cake.jp/item/3405545/>

■「ART OF BUTTER（アートオブバター）」について

「ART OF BUTTER（アートオブバター）」は、発酵バターの美味しさに着目した高級食パン専門店寄本が発信する新ブランドです。ブランド名の「ART OF BUTTER（アートオブバター）」は発酵バターで描く幸せを意味しています。発酵バターだからこできる、そして発酵バターで描くことのできる「あらゆる美味しいものの可能性」を求めて創作してまいります。

■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100万人、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）