

シャディのスイーツ新業態『SHARE CAKES』が、 武蔵小杉に初のポップアップストアをオープン

1,000種類以上のチーズから厳選した5種のチーズを使った
「贅沢SHAREケーキ」など計3商品を
ポップアップストア及びオンラインストアで販売開始
2021年10月8日（金）～10月17日（日）@グランツリー武蔵小杉

ギフト販売大手のシャディ株式会社（本社:東京都港区、代表取締役社長：富田範彦）は、この度、新業態となるスイーツブランド『SHARE CAKES（シェアケーキ）』を立ち上げました。2021年10月8日（金）～10月17日（日）の期間中、シャディ初となるポップアップストアをグランツリー武蔵小杉（神奈川県川崎市）にオープンし、世界1,000種以上のチーズから選んだ5種のチーズを使用したコクと深みがクセになる「贅沢SHARE チーズケーキ」、2種類のチーズで濃厚なのにまろやかな「THE SHARE チーズケーキ」、濃厚なフレッシュチーズとイタリア産最高品質ピスタチオのペーストを使用したロールケーキ「PISTACHIO CHEESE ROLL」の計3商品を販売します。また、『SHARE CAKES』オンラインストア（<https://sharecakes-onlineshop.jp/>）でも日本全国に向けて販売いたします。



シャディは、ギフトのリーディングカンパニーとして「おもいやり」を通じて「まごころと感動」をお届けする商品やサービスの提供に取り組んでいます。スイーツの新業態『SHARE CAKES』は、「しあわせをわける（シェアする）」をコンセプトに、スイーツを通じてお子様から大人まで多くの方々に笑顔になっていただくための新たな取り組みです。好きな時に、好きな分だけいつでもお楽しみいただけるよう、保存に便利な冷凍製法にこだわりました。ギフトシーンにもご利用いただけるカラフルで明るいデザインのケーキボックスやショッピングバッグをご用意し、ポップアップストアではそのブランドの世界感を表現した空間演出も行っています。

■商品概要

チーズマイスターが1,000種類のチーズから選んだ5種のチーズでコクと深みがクセになる

「贅沢SHARE チーズケーキ」(税込3,024円)

5種(ソフト、フレッシュ、青カビ、ハード、セミハード)のチーズを使用して、低温で丁寧に40分ほど焼き上げていきます。中はしっとり、表面はこんがりとした焼き色をつけて焼き上げていくことで、おいしさを「SHARE」したくなる木箱に入れた贅沢なチーズケーキです。



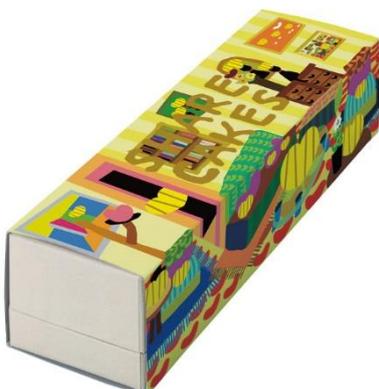
【使用チーズ】

- ① 北海道(リュクス)クリームチーズ
ソフトタイプのプロセスチーズ。商品名のリュクスはフランス語で贅沢を意味。塩分が控えめでクリーミーな味わいが特徴。
- ② 北海道マスカルポネ
フレッシュタイプのナチュラルチーズ。なめらかでうまみやコクが特徴。
- ③ ゴルゴンゾーラ
イタリア産、青カビタイプのナチュラルチーズ。青カビの刺激が穏やかで、なめらかさが特徴。
- ④ エダムチーズパウダー
ハードタイプのエダムチーズ。ミルキーでさらりとした味わい、後味のかすかな酸味とバター風味が特徴。
- ⑤ ゴーダミックスシュレッド
ニュージーランド、アメリカ産のセミハードタイプのナチュラルチーズ。バターのようなまろやかな香りが特徴のチーズ。芳醇なコクと風味が加わります。

※入荷時期により仕様が変更される場合があります。

チーズマイスターが厳選 2種のチーズで濃厚なのにまろやかな「THE SHARE チーズケーキ」(税込3,132円)

厳選した2種のチーズを使用して低温で丁寧にじっくり1時間かけて焼き上げます。湯煎焼きすることで均一な焼き加減としっとりした食感を出して、様々なカッティングも楽しめる「SHARE」にぴったりなチーズケーキです。



【使用チーズ】

① 北海道（リュクス）クリームチーズ

ソフトタイプのプロセスチーズ。商品名のリュクスはフランス語で贅沢を意味。塩分が控えめでクリーミーな味わいが特徴。

② 北海道マスカルポーネ

フレッシュタイプのナチュラルチーズ。なめらかでうまみやコクが特徴。

※入荷時期により仕様が変更される場合があります。

ジャパンチーズアワード金賞受賞

濃厚なフレッシュチーズとイタリア産最高品質ピスタチオのペーストを使用した究極のロールケーキ

「PISTACHIO CHEESE ROLL」(税込3,024円)

長い名前が特徴の「PISTACHIO CHEESE ROLL」は、名前の如く酸味のある濃厚なフレッシュチーズとピスタチオクリームを生地で包み込み、最高に贅沢な組み合わせの如く見た目からもおいしいロールケーキを目指しました。ぜひ「SHARE」をお楽しみください。



【使用チーズ・ピスタチオ】

① ジャパンチーズアワード金賞受賞チーズ

ヨーグルトの様な酸味が特徴のチーズをふんだんに使用しています。

② イタリア産最高品質のピスタチオ

しっとり美味しい生地に、ジャパンチーズアワード金賞受賞のチーズとの相性抜群のイタリア産の中でも最高品質のピスタチオを使用したクリームを、ピスタチオの味がたっぷりとお楽しみ頂けるまで贅沢に使用しています。

■『SHARE CAKES』ポップアップストア概要

所在地：〒211-0004 神奈川県川崎市中原区新丸子東3丁目1135番地1号

グランツリー武蔵小杉 1F食物販コーナー特設スペース

営業期間：2021年10月8日（金）～10月17日（日）10:00～20:00

HP: <https://grand-tree.jp/>

■『SHARE CAKES』オンラインストア

<https://sharecakes-onlineshop.jp/>

■『SHARE CAKES』SNS

Twitter: https://twitter.com/SHARE_CAKES/

Instagram: https://www.instagram.com/sharecakes_official/?hl=ja

LINE: <https://lin.ee/DRqhHt3>

■ シャディについて

シャディは1926年創業、フォーマルギフトのリーディングカンパニーとして95年の歴史を有し、全国のサラダ館・シャディ館や自社ECであるギフトモール(URL : <https://shaddy.jp/>)を通じて、カタログギフトや返礼品の販売を中心にギフト市場を牽引して参りました。現在は、全国のお取り寄せグルメや有名ブランドとのコラボレーションによるオリジナル商品、独自ブランドのスイーツなど、その商品群を拡大。総合ギフトカンパニーとして、あらゆるギフトシーンへの対応を進め、贈る側、贈られる側、お取引先様、全ての方々が笑顔になれるようなシーンの創出を行っています。

«本件に関するお問い合わせ先»

シャディ株式会社 マーチャンダイジング本部 TEL : 03-6435-8234

担当者名 : 平櫛

メールアドレス : Hiragushi_Yasuhiro@shaddy.co.jp