

サンフランシスコ発 Bean to Bar チョコレート専門店「ダンデライオン・チョコレート」と初コラボしたこだわりのバレンタイン限定チーズタルトが登場！

「焼きたてチョコレートチーズタルト」

2019年1月11日(金)～2月14日(木)期間限定販売

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 兼 共同CEO:門田浩)が運営する焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」は、サンフランシスコ発 Bean to Bar のチョコレート専門店「ダンデライオン・チョコレート」とコラボレーションした新商品「焼きたてチョコレートチーズタルト」を2019年1月11日(金)から2月14日(木)のバレンタイン期間限定で、全国の店舗にて販売いたします。



今回発売する「焼きたてチョコレートチーズタルト」は、「ダンデライオン・チョコレート」が厳選したグアテマラ産のカカオ豆を使用しており、通常よりも大粒のカカオ豆に芯までしっかりと熱を通し、香り高いブランデーのようなフレーバーが残るように工夫しながらじっくりと焙煎をしています。一口食べるとチーズムースの風味を引き立てる焦がしキャラメルのような深いコク、後味にはカカオ豆そのものが持つフルーティーな酸味が感じられます。さらに、余韻に赤ワインのようなニュアンスを楽しめる高級感のある味わいになっております。

「ダンデライオン・チョコレート」では、生産地や収穫年の気候、作り手によって味わいや香りが変わるカカオ豆を、焙煎条件を変えながら何度もテイस्टイングを繰り返し、納得がいくもののみが商品化されています。そんな美味しさや品質を追求する姿勢が「BAKE CHEESE TART」の本気のモノづくりと通じるものを感じ、今回のコラボレーションが実現いたしました。

また、「焼きたてチョコレートチーズタルト」の発売に合わせて、『From hands to hands』をコンセプトにバレンタインプロモーションを実施いたします。世界中の人々のプロフェッショナルな手仕事によって生まれたチョコレートタルトを、期間限定パッケージで表現するほか、プチギフトとしてもご利用いただける1個用BOXもご用意しております。手から手へと伝わる温かな贈り物を、ぜひ大切な人とお楽しみください。

【商品概要】URL: <https://cheesetart.com/lp/valentine2019/>

- 商品名: 焼きたてチョコレートチーズタルト
- 価格: 1個 280円(税込) ※数量限定商品の為なくなり次第、販売終了いたします。
- 販売店舗: BAKE CHEESE TART 国内全店舗
- 販売期間: 2019年1月11日(金)～2月14日(木)

【ダンデライオン・チョコレートとは】

創業者トッド・マソニスらによって 2010 年に始められたサンフランシスコ発の Bean to Bar チョコレートの専門店です。ダンデライオン・チョコレートでは、カカオ本来の味を純粹に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのケインシュガーのみを使用し、選別から、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装まですべての工程を自分達のファクトリーで行っています。また使用するカカオ豆の生産者である農家をすべて訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で、輸入しています。蔵前、鎌倉、伊勢、京都にカフェを構え、Bean to Bar をムーブメントから文化として根付かせることを目指しています。

【焼きたてチョコレートチーズタルトについて】

■チーズムースへのこだわり

チーズムースに使われるクリームチーズは、独自の風味や食感を出すために、北海道産を主に厳選したクリームチーズをオリジナルブレンドでバランスよくミックスさせています。「ダンデライオン・チョコレート」のガナッシュをムースに混ぜ込みました。

■クッキー生地へのこだわり

ココアパウダーを練り込んだクッキー生地をよりサクサクで美味しくするためにタルトだけで 1 回、ムースをのせて、もう 1 回と「2 度焼き」をしているのが特徴です。

■ファクトリーが売り場

工房一体型店舗で常に店舗で焼きたてのチーズタルトをご提供しています。店頭では焼きあげた鉄板をダイナミックに陳列し、焼きたての良い香りをお客様をお迎えいたします。



【「BAKE CHEESE TART」とは】

タルトのサクッとした食感と、北海道産のクリームチーズを主にオリジナルブレンドしたチーズムースのふんわりとろける軽い口どけが魅力の焼きたてチーズタルト専門店です。工房一体型の店舗では、焼きたての商品を提供し、商品を焼き上げる様子や、オープンから取り出した鉄板のままダイナミックに陳列されたチーズタルト、広がる焼きたての香りなどライブ感溢れるワクワクする体験をご提供いたします。北海道で誕生したこのブランドは 2014 年 2 月、新宿に 1 号店をオープンして以来国内 27 店舗、海外 6 カ国・地域に 24 店舗をオープンいたしました。現在は世界中から愛されるお菓子として年間約 3500 万個を販売しています。

【株式会社 BAKE とは】

株式会社 BAKE は「お菓子を、進化させる」というステイメントのもと、1Brand=1Product のビジネスモデルを軸に、日々進化する IT・テクノロジー使ったユニークなブランド開発、および製造手法を取り入れながら「お菓子の可能性」を広げていくことを目指しています。またお菓子作りには欠かすことのできない、より良い原材料の調達・開拓のため、第一次産業と積極的に結びつき「共創」を理想に掲げ、お菓子作りの本質を掘りさげながらおいしさを追求し続けていきます。業態、販売方法、デザイン等、お菓子を取り巻く全て環境に徹底してこだわることで、今までにないワクワクするようなカスタマーエクスペリエンスを提供します。2019 年 1 月現在 7 ブランド 105 店舗を展開し、日本で誕生したブランドを国内および海外 8 カ国へとお届けしています。

<会社概要> <http://www.bake-jp.com/>

- ・名称: 株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記: BAKE Inc.
- ・設立: 2018 年 1 月(創業:2013 年 4 月)
- ・代表取締役社長 兼 共同 CEO: 門田 浩
- ・所在地: 〒108-0071 東京都港区白金台 3-19-1 興和白金台ビル 6F
- ・事業内容: 7 ブランドの運営
 - 1、写真ケーキカスタマイズサービス「ピクトケーキ」 URL: <http://www.pictcake.jp/>(休止中)
 - 2、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」 URL: <https://cheesetart.com>
 - 3、シュークリーム専門店「クロッカッシュー ザクザク」 URL: <http://zakuzaku.co.jp>
 - 4、焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」 URL: <http://ringo-applepie.com>
 - 5、バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」 URL: <https://buttersand.com>
 - 6、生どら焼き専門店「DOU」 URL: <https://namadorayaki.com>
 - 7、焼きたてスイートポテトパイ専門店「POGG」: <https://pogg-sweetpotatopie.com/>