

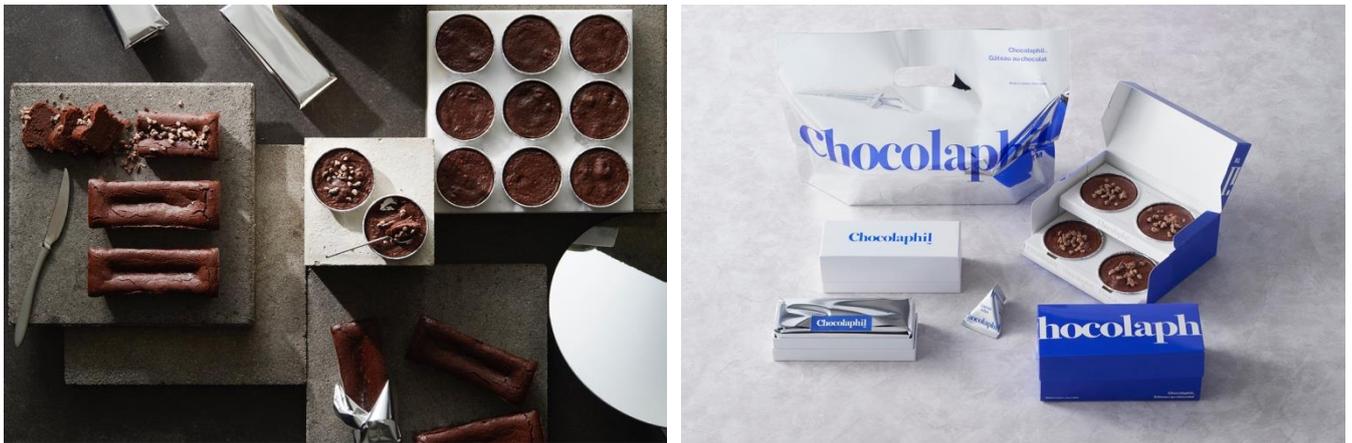
(株)BAKE の新ブランドが誕生 チョコレートよりもチョコレートを感じる

ショコラフィル

## ガトーショコラ専門店「Chocolaphil™」

2019年2月1日(金)に自由が丘に1号店をオープン

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)は、新ブランドとなるガトーショコラ専門店『Chocolaphil™(ショコラフィル)』の1号店を、2019年2月1日(金)に自由が丘駅直結の商業施設「エトモ自由が丘」内にオープンいたします。



### 【ブランドについて】

『Chocolaphil™』は、“チョコレートよりもチョコレートを感じるガトーショコラ”をコンセプトに誕生した専門店ブランドです。チョコレートは鎌倉のアロマ生チョコ専門店「ca ca o(カカオ)」が手掛ける、コロンビア産の厳選されたチョコレート2種を使用。カカオの栽培からチョコレートの製造までをこだわって自社で行う「ca ca o」と、お菓子の美味しさを追求し続ける株式会社BAKEがそれぞれの強みと経験を活かしながら試行錯誤を繰り返し開発いたしました。カカオに秘められたポテンシャルを最大限引き出すためチョコレートとバターのバランスを考え、一口食べたときのインパクトと後味のまろやかさを追求したガトーショコラに仕上げています。熱を入れると開花するカカオの華やかな香りと、チョコレートが口の中で溶けていく味わいを最も感じる瞬間。チョコレートの旨味を余すことなく焼きあげた、チョコレートを愛する方へ自信を持ってお贈りする芳醇な味わいの一品です。

### 【商品について】

商品は、ふわふわムースのような焼きたてのロドけが味わえるカップタイプ「焼きたてガトーショコラ ロンド」、おいしさをぎゅっと濃厚に閉じ込めた、バータイプ「ガトーショコラ レクタングル」の2種類をご用意いたしました。どちらにもカカオ豆をフレーク状に砕きキャラメリゼした「カカオニブ」を個包装して別添えし、お好みでトッピングしていただけます。クランチ食感とキャラメリゼした程よい甘さと、カカオ本来の苦味を感じる「カカオニブ」のアクセントが加わった新食感ガトーショコラです。2種のロドけや味わいの違いをどうぞお楽しみください。

### 【ブランディングについて】

ブランドのアートディレクターは、株式会社BAKEのインハウスデザイナーである柿崎弓子が担当。ブランドカラーには海を越えてきたカカオをイメージソースに、広大な海を思わせる鮮やかな青色である「ウルトラマリン」を据えました。パッケージには「ウルトラマリン」に加え「シルバー」をキーカラーとしています。「シルバー」はチョコレートの味や風味を守るために昔から使われている「銀紙」からインスピレーションを受け、ガトーショコラの味わいを守る機能性と、一粒のカカオから派生するものの広がりや反響(リフレクション)を表現しています。また、ブランドネームである『Chocolaphil™』には「Chocolate(チョコレート)」を「Phil(愛する)」という口にした瞬間の満ち足りた気持ちを込めました。

### 【店舗デザインについて】

店舗は工房一体型となっており、「焼きたてガトーショコラ ロンド」が焼きあがる様子、広がるチョコレートの香りなど、五感で感じる顧客体験を提供いたします。店舗デザインは、Roito Inc.の神田亮平氏が手掛けました。ブランドデザインコンセプトである「ニュークラシック」をもとに、古くからあるモノを再解釈し新しい価値観に転換させたデザインは、これまでのBAKEブランドには見られない装飾性を有した空間を創造しました。店内には、カカオの樹からインスピレーションを得た鏡面の柱が林のように施され、天井・床とともに映り込みの強い素材で構成されています。光やモノ・人の動きが反射を繰り返し、常に異なる表情を見せます。一部のガラスにはブランドカラーである「ウルトラマリン」を用い、空間へ効果的なアクセントを与えるとともに、チョコレートへとカタチを変え、海を越えていくカカオの波及を表現しました。



## 【ブランド概要】

ブランド名: Chocolaphil™ (ショコラフィル)

商品名: 焼きたてガトーショコラ ロンド 1個 296円(税別)  
ガトーショコラ レクタングル 1個 2,700円(税別)



## 【店舗概要】

店舗名: ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」自由が丘店

所在地: 東京都目黒区自由が丘一丁目 31番 11号  
(自由が丘駅改札外)

営業時間: 11:00~20:00

\*オープン初日は営業時間が変更になる可能性があります。

オープン日: 2019年2月1日(金)

## 【商品詳細】

### —こだわりのチョコレート

チョコレートはカカオの栽培からチョコレートの製造までをこだわって自社で行う、鎌倉のアロマ生チョコ専門店「Ca Ca O (カカオ)」のコロンビア産チョコレートを使用。力強いカカオ感にフルーティーな酸味と華やかな香りを一口食べた瞬間に感じることができるカカオ 70%のチョコレートと、後味まるやかなカカオ 45%のチョコレートをバランス良く配合しました。香り高いカカオの広がりを感じていただけます。

### —2種の商品

カップタイプの「ロンド」は焼きたてで提供し、ふわふわムースのようなとろける口どけ。バータイプの「レクタングル」はどっしり濃厚、満たされる食べごたえ。冷蔵庫で1日寝かせると生地が締まり、口あたりが変化します。口どけや味わいの違いをお楽しみいただけます。

### —カカオニブのアクセント

カカオ豆をフレーク状に砕き甘くキャラメリゼした「カカオニブ」を別添えてご用意いたしました。クランチ食感とキャラメリゼした甘さ、カカオ本来の苦味をバランスよく感じていただけます。ガトーショコラとの食感のコントラストをぜひお楽しみください。

## 【ca ca o とは】

鎌倉発祥のアロマ生チョコ専門店。日本人の舌にあわせた、濃厚ながら口溶けの良い「アロマ生チョコ」を1つ1つハンドメイドで作っています。コロンビアの自社農園でのカカオ栽培から、チョコレート製造まで、一貫して「farm to customer」を実施しています。2018年アカデミーオブチョコレート、全228ブランドのトップを決める「ブランドエクスペリエンス」で最高金賞を受賞、生チョコも2部門で受賞しました。



## 【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に環境に徹底してこだわること、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。2018年11月現在7ブランド97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(バイク) 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「クロックンシュー 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/>