

焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」から
ホリデーモードたっぷりの冬限定フレーバーが登場！
ピスタチオ×ベリーのクリスマスカラーで彩られた新作
「ピスタチオベリーチーズタルト」
2021年12月3日(金)より国内全店舗にて期間限定で販売

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:山田 純平)が運営する焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」では、2021年12月3日(金)より期間限定で「ピスタチオベリーチーズタルト」を販売いたします。



「ピスタチオベリーチーズタルト」について

「ピスタチオベリーチーズタルト」は、チーズムースに焙煎したピスタチオのペーストを合わせたチーズタルトです。ムースの中にラズベリージャムを充填し、一口食べると香ばしいピスタチオと甘酸っぱいらズベリーの2層のコントラストをお楽しみいただけます。

タルトの上には宝石を散りばめたような色合いのフリーズドライストロベリーと粉雪を思わせる粉糖をトッピングし、ホリデーモードたっぷりの見た目に仕上げました。

ご家族やご友人とのホームパーティーや年末年始の手土産、自分へのご褒美として是非お召し上がりください。

また、公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」では、「ピスタチオベリーチーズタルト」3個と定番の「チーズタルト」3個を組み合わせた6個入りBOXを販売いたします。冷凍でお届けするため保存がきくので、お好きなタイミングでお召し上がりいただけます。凍ったままでお召し上がりいただくとチーズアイスのように、冷蔵庫で解凍するとずっしりとしたレアチーズケーキのような食感、解凍してトースターでリベイクすればお店のようなふわり焼きたての食感が味わえます。自分好みの食べ方を見つけてお楽しみください。
※「BAKE THE ONLINE」で取り扱う「ピスタチオベリーチーズタルト」には、タルトの上のフリーズドライストロベリーと粉糖のトッピングはございません。



おすすめの召し上がり方

ピスタチオの香ばしさやラズベリーの酸味をさらに広げる、苦みの少ない浅煎りのコーヒーとのペアリングがおすすめです。

また、ホリデーシーズンらしくオーナメントやキャンドルを置き、「ピスタチオベリーチーズタルト」が主役になるような、ホワイトを基調としたコーディネートにすると一気にテーブルが華やきます。スパークリングワインを合わせて、今年一番の煌めく時間をお過ごしください。



【商品概要】URL:<https://cheesetart.com/news/pistachio2021/>

- ・商品名 :ピスタチオベリーチーズタルト
- ・価格 :1個 320円(税込)
- ・販売期間:2021年12月3日(金)~2022年1月22日(土)※無くなり次第終了。
- ・販売場所:BAKE CHEESE TART 国内全店舗、BAKE CHEESE TART plus RINGO ラゾーナ川崎店

- ・商品名 :BAKE CHEESE TART チーズタルト 6P BOX(チーズタルト3個・ピスタチオベリーチーズタルト3個)
- ・価格 :1,879円(税込)
- ・販売期間:2021年12月中旬予定 ※無くなり次第終了。
- ・販売場所:公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」
商品ページ URL:<https://bake-the-online.com/products/bake-cheese-tart-6p-box-pistachio>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当 TEL:03-6450-4982 Email:pr@bake.co.jp

【レギュラー商品 焼きたてチーズタルトについて】

- ・商品名 : 焼きたてチーズタルト
- ・価格 : 1個 216円(税込)

■チーズムースへのこだわり

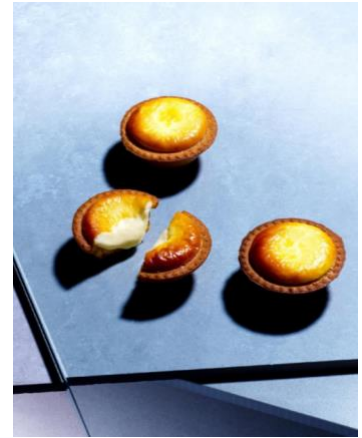
チーズムースに使われるクリームチーズは、独自の風味や食感を出すために、北海道産を主に厳選したクリームチーズをオリジナルブレンドでバランスよくミックスさせています。

■クッキー生地へのこだわり

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。



【会社概要】URL:<https://bake-jp.com/>

- ・名称: 株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記: BAKE INC.
- ・創業: 2013年4月
- ・代表者: 代表取締役社長 CEO 山田 純平
- ・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: 菓子の製造・販売、ECサイト「BAKE THE ONLINE(<https://bake-the-online.com/>)」運営、WEBメディア運営
- ・展開する9つの菓子ブランド
 - 1) 焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」 URL: <https://cheesetart.com>
 - 2) シュークリーム専門店「クロッカンシュー ザクザク」 URL: <http://zakuzaku.co.jp>
 - 3) 焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」 URL: <http://ringo-applepie.com>
 - 4) バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」 URL: <https://buttersand.com>
 - 5) 焼きたてスイートポテトパイ専門店「POGG」 URL: <https://pogg-sweetpotatopie.com>
 - 6) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」 URL: <https://chocolaphil.com>
 - 7) コンセプチュアルストア「POSTBOX COOKIES」 URL: <https://postbox-cookies.com>
 - 8) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」 URL: <https://oimon.jp>
 - 9) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」 URL: <https://soles-gaufrette.com>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR担当 TEL:03-6450-4982 Email: pr@bake.co.jp