

全国に展開する5つの専門店ブランドが集結
BAKE INC.ブランド複合型ショップが東海エリアに初登場
エディティッドストア「BAKE the SHOP」
2022年4月27日(水) 松坂屋静岡店にてオープン

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:山田 純平)は、エディティッドストア「BAKE the SHOP(ベイクザ ショップ)」の東海エリア初となる店舗を、2022年4月27日(水)に松坂屋静岡店内にオープンいたします。



「BAKE the SHOP」は「BAKE CHEESE TART」「PRESS BUTTER SAND」「RINGO」など、BAKE INC.が展開する専門店ブランドのこだわりを集め、編集し、体験としてお届けするエディティッドストアです。お店そのものを「ショーケース」に見立て、季節に合わせ、その時々旬のアイテムが登場いたします。2021年7月に大阪・心斎橋、2022年2月に東京・自由が丘に出店し、今回3店舗目となります。

本店舗では、店内の工房で焼き上げた「BAKE CHEESE TART」の「焼きたてチーズタルト」や「RINGO」の「焼きたてカスタードアップルパイ」、「Chocolaphil」の「ビスキュイ ショコラ with カカオニブ」に加え、日持ちがする「PRESS BUTTER SAND」の「バターサンド」などの箱入り商品を販売いたします。

これまで各ブランドが静岡県内で催事出店する度に、地域のお客様にご好評いただいております。この度満を持して松坂屋静岡店内にBAKE INC.ブランド複合型ショップとしてオープンする運びとなりました。

ご自宅用やギフト、ビジネスのお手土産としてご利用いただき、地域の皆様に支持されるストアを目指してまいります。

店舗デザインについて

「BAKE the SHOP」のストアデザインコンセプトの根幹である「Transform」はそのままに、百貨店仕様のショーケース区画に当て込みました。

パターン化され、分割された可動什器や可動ブランドサインで売場を構成することで、ブランドや商品の変化に合わせて自由に可変させ、レイアウト変更をすることができます。

BAKE INC.の異なるブランドで扱ってきた焼きたてのお菓子、冷たいお菓子、日持ちする箱入りのお菓子を一同に集め、店舗そのものをショーケースに見立てて、工房一体型で商品が焼き上がるライブ感、サイズナリティとお菓子の魅力を五感で体験いただけます。



【BAKE the SHOP 松坂屋静岡店概要】

URL:https://bake-jp.com/info/shizuoka_open_202204/

店舗名:BAKE the SHOP 松坂屋静岡店

所在地:〒420-8560 静岡県静岡市葵区御幸町 10-2 松坂屋静岡店 本館 B1F

展開ブランド:BAKE CHEESE TART/RINGO/PRESS BUTTER SAND/Chocolaphil/
SOLES GAUFRETTE

オープン日:2022年4月27日(水)

営業時間:10:00~20:00

オープン記念商品:焼きたてアソートボックス ¥1,800(税込)

焼きたてチーズタルト、焼きたてカスタードアップルパイ、ビスキュイショコラ with カカオニブ(各2個)をセットにいたしました。



【展開商品概要】

■BAKE CHEESE TART

2度焼きしてサクとした食感のクッキー生地と、北海道産などの数種類のクリームチーズをブレンドし、トロとした軽い口どけに仕上げたチーズムースが特徴のチーズタルトです。

焼きたてチーズタルト 1個 ¥230(税込)



■RINGO

144層に重なったパイ生地のサクサク食感と、たっぷりに入ったカスタードクリームが特徴のアップルパイ。カスタードクリームが入ることで、リンゴの酸味をやさしく包み込み、幅広い年代の方々が食べやすい味わいを実現いたしました。

焼きたてカスタードアップルパイ 1個 ¥420(税込)



■PRESS BUTTER SAND

和菓子の製法にルーツを持つ「はさみ焼き」で丁寧にプレスしたサクサク食感のクッキーの間に、濃厚なバタークリームと口どけなめらかなバターキャラメルをはさんだバターサンド。

バターサンド 5個入 ¥1,026(税込)/9個入 ¥1,836(税込)/15個入 ¥3,024(税込)



■Chocolaphil

チョコレートはコロンビア産の厳選されたチョコレートを使用し、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、“チョコレートよりもチョコレートを感じる”ガトーショコラです。

ビスキュイ ショコラ with カカオニブ 1個 ¥280(税込)

ガトーショコラ レクタングル ¥2,916(税込)

ガトーショコラ キューブ ¥1,380(税込)

ガトーショコラサンド カカオ/ベリーズ/ラムレーズン 各1個入 ¥581(税込)

ガトーショコラサンドアソート 3個入 ¥1,725(税込)/6個入 ¥3,450(税込)



■SOLES GAUFRETTE

ベルギー産発酵バターと北海道産小麦を使った生地は、もっちりとした食感と香り高いバターの風味が特徴。

3種の砂糖を使ったシャリとした食感のバタークリームと、ミルクィで濃厚なおいしさのバニラ、焦がして仕上げたほろ苦いキャラメルをそれぞれにサンドしました。

バターゴーフレット バニラ/キャラメル 各5枚入 ¥1,500(税込)



【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」運営、WEBメディア運営

・展開する8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「クロックンシュー 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) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」 | URL: https://chocolaphil.com |
| 6) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」 | URL: https://oimon.jp |
| 7) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」 | URL: https://soles-gaufrette.com |
| 8) バター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」 | URL: https://hachi.buttersand.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