

“チョコレートよりもチョコレートを感じる”ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」
手のひらサイズの焼きたてガトーショコラ「ビスキュイ ショコラ with カカオニブ」から
初めてのフレーバー商品が登場

「オレンジビスキュイショコラ」

2022年5月1日(日)よりBAKE the SHOP 自由が丘店、大丸心齋橋店で販売

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:山田 純平)は、ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」の「オレンジビスキュイショコラ」を、2022年5月1日(日)より期間限定でBAKE the SHOP 自由が丘店、大丸心齋橋店にて販売いたします。



本商品は店舗で毎日焼き上げている手のひらサイズのガトーショコラ「ビスキュイ ショコラ with カカオニブ」の、初となるフレーバー商品です。

オレンジの風味とチョコレートの甘さの絶妙なバランスを追求し、ショコラ生地には濃縮オレンジピューレとオレンジピールの蜜漬けを練り込みました。また、ショコラ生地の下にはオレンジソースが注入してあり、オレンジの風味をしっかりと感じていただけます。トッピングにもオレンジピールの糖漬けを使用し、見た目にも華やかに仕上げました。

コロンビア産の厳選した2種類のチョコレートを使用したしっとり濃厚なガトーショコラと、しっかりと風味とほどよい酸味が感じられるオレンジのハーモニーをお楽しみください。

【商品概要】URL:https://chocolaphil.com/news/orange_biscuit

商品名/価格:オレンジビスキュイショコラ / 1個入 ¥300(税込)

販売期間:2022年5月1日(日)~2022年5月31日(火)

販売場所:BAKE the SHOP 自由が丘店、大丸心齋橋店

【ガトーショコラ専門店「Chocolaphil(ショコラフィル)」とは】

「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ガトーショコラ専門店です。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ガトーショコラに仕上げています。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。



【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) 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