

焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」から
植物性の原料で作った、自然にも優しいサスティナブルなプラントベースフード
“チーズタルトみたいな SOY タルト”が登場！
「植物うまれの SOY タルト」
2022年5月18日(水)より期間限定で販売

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、2022年5月18日(水)より期間限定で「植物うまれの SOY タルト」を販売いたします。



「植物うまれの SOY タルト」について

豆乳をはじめとする植物性原料を使いながら、「BAKE CHEESE TART」のシグネチャー商品「焼きたてチーズタルト」の特徴である、ふわふわでなめらかなムースとサクサク食感のタルトクッキーの美味しさを実現させるため、何度も試行錯誤を繰り返しながら開発いたしました。

ムースには、豆乳特有の青臭さが少ないコクのある豆乳を原料として使用し、レモンペーストやバニラペーストを加えることでクリームチーズのような味わいを実現いたしました。また、てんさい糖を使うことでふんわり優しい甘さに仕上げたのもポイントです。

タルトクッキーは卵やバターが不使用でありながら、風味豊かな味わいになるように加工黒糖を混ぜ込みました。

動物性原料(乳製品、卵含む)や動物の骨で精製した砂糖を使わず、植物性の原料を使用することで、畜産で生じる温室効果ガスを抑えることにもつながります。

開発背景

私たちはこれまで、「チーズタルト」という商品を通じて、記憶に残る美味しさをお届けしてきました。

これからも、一人でも多くの人に美味しさを届けたい、共有したいという思いから、“チーズ不使用”のサスティナブルなプラントベースのタルトを開発いたしました。

乳製品や卵を控えている方、プラントベースの食事を心がける方など、多くの方のお菓子を選ぶ選択肢が広がり、みんなで一緒にタルトを食べられるシーンを提供してまいります。

※プラントベースフードとは

動物由来の原材料を使用せず、主に植物由来(プラントベース)の原材料から作られた食品全般のこと。

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

- ・商品名 : 植物うまれの SOY タルト
 - ・価格 : 1 個 300 円(税込)
 - ・販売期間: 2022年5月18日(水)~6月30日(木)※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
- ※サクラマチ熊本店、BAKE the SHOP 全店では取り扱いいたしません。
※アレルギー成分: 小麦・大豆 ※同じ厨房で上記以外のアレルギーを含む商品を製造しています。詳しくは店頭でお尋ねください。

■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



【焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」について】

■チーズムースへのこだわり

オリジナルブレンドのクリームチーズを使ったフワフワ食感のムース。
クリーミーな味わいと爽やかな酸味、ほのかな塩味が口いっぱい広がります。
※「植物うまれの SOY タルト」にはチーズムースは入っておりません。

■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)コンセプトチュアルストア「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