

ミスタードーナツとの共同開発商品販売記念！
開発のモデルとなった商品が登場！
第2弾はシュークリーム専門店「クロッカンスシュー ザクザク」が参加
「#ドーナツにBAKEる」プロモーション開催

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」とシュークリーム専門店「クロッカンスシュー ザクザク」では、ミスタードーナツでのBAKE INC.監修の共同開発商品の販売を記念して、「#ドーナツにBAKEる」と題し、共同開発商品のモデルとなった商品を販売するプロモーションを展開いたします。

第2弾となる今回は、シュークリーム専門店「クロッカンスシュー ザクザク」で、定番商品の「クロッカンスシュー ザクザク」のほか、「クロッカンスシュー ザクザク チョコがけ」を2022年8月1日(月)より期間限定で販売いたします。「BAKE CHEESE TART」では定番商品の「焼きたてチーズタルト」を販売しております。



【商品概要】URL:https://bake-jp.com/info/bakeru2022_2

<BAKE CHEESE TART>

- ・商品名 : 焼きたてチーズタルト
- ・価格 : 1個 230円(税込)
- ・販売期間: 通年販売
- ・販売場所: BAKE CHEESE TART 国内全店舗、BAKE CHEESE TART plus RINGO ラゾーナ川崎店、BAKE the SHOP 全店舗



<クロッカンスシュー ザクザク>

- ・商品名 : クロッカンスシュー ザクザク
- ・価格 : 1個 250円(税込)
- ・販売期間: 通年販売
- ・販売場所: クロッカンスシュー ザクザク 原宿店、天神地下街店



- ・商品名 : クロッカンスシュー ザクザク チョコがけ
- ・価格 : 1個 290円(税込)
- ・販売期間: 2022年8月1日(月)~8月31日(水)
※無くなり次第終了 ※天神地下街店では8月21日(日)までの販売
- ・販売場所: クロッカンスシュー ザクザク 原宿店、天神地下街店



クロッカンスシューをまぶしたザクザク食感のシュー生地、北海道産ミルクを使ったきめ細やかなカスタードクリームを注入し、シュー生地の上にチョコソースをトッピングいたしました。固まったチョコソースのバリバリ感が、シュー生地のクランチ食感をより一層引き立てます。

■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

参考 ミスタードーナツ 販売商品

※こちらの商品はミスタードーナツ販売商品につき、当店では販売しておりません。

「ザクザク クロッカンスシュードーナツ」「ザクザク クロッカンスシュードーナツ ダブルチョコ」「ザクザク ポン・デ・リング」は8月3日(水)から発売となります。

・ベイク チーズタルトドーナツ

オールドファッション生地をタルト生地に見立て、『BAKE CHEESE TART』の「チーズタルト」を表現。チーズホイップをのせて、オーブンで焼き上げました。



・ベイク チョコチーズタルトドーナツ

ミスタードーナツで人気のチョコファッションをタルト生地に見立て、『BAKE CHEESE TART』の「チョコレートチーズタルト」を表現。くちどけの良いホイップをお楽しみいただけます。



・ザクザク クロッカンスシュードーナツ

アーモンドクランチをトッピングしてオーブンで焼き上げることで、香ばしさとザクザク食感を引き立てました。仕上げにカスタードクリームとホイップクリームをサンドしました。



・ザクザク クロッカンスシュードーナツ ダブルチョコ

グレースをからめて焼き上げたアーモンドクランチをトッピングし、ホイップクリームとチョコホイップをサンドしました。



・ザクザク ポン・デ・リング

チョコレートにコーティングしたポン・デ・リング生地、グレースをからめて焼き上げたザクザク食感のアーモンドクランチをトッピング。



【焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」】URL:<https://cheesetart.com/>

■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。

■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がお客様をお迎えいたします。



【シュークリーム専門店「クロッカンスシュー ザクザク」】URL:<https://zakuzaku.co.jp/>

「クロッカンスシューザクザク」は、北海道で生まれたシュークリームの専門店です。

“シュー生地からシュークリームの概念を変える”をコンセプトに、アーモンドクランチを卵白と砂糖でコーティングしたクロッカンスシューをまぶした「ザクザク」とした食感と従来のシュークリームとは異なるスティックタイプの食べやすい形状が特徴です。中に入っているカスタードクリームは北海道産の牛乳を使用し、お客様からのオーダーを受けてからクリームを充填することで、シュー生地のザクザク感とそのなめらかでとろけるような味わいをそのままに、フレッシュな状態で商品をお客様へご提供しています。



■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当:小幡

PR 事務局(プラチナム内):宮地、柴田、長谷川、島田、石川

TEL:03-6450-4982 Email:pr@bake.co.jp

TEL:03-5572-6071 Email:bake_pr@vectorinc.co.jp

【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