

焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」
熊本県産『やまえ栗』をまるごと一粒使用した、
ビターチョコ×ラム酒×チーズの大人な異色モンブラン
「やまえ栗のモンブランチーズタルト」
2022年10月21日(金)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10月21日(金)より期間限定で「やまえ栗のモンブランチーズタルト」を販売いたします。



「やまえ栗のモンブランチーズタルト」について

昨年秋に、「BAKE CHEESE TART」史上最大ボリュームのプレミアムな一品として販売し、ご好評いただいた「ひとつぶ栗のモンブランチーズタルト」をよりビターでリッチな雰囲気へアップデートしたモンブランチーズタルトです。

マロンペーストを使用したチーズムースにラム酒を効かせ、ブラックココアを配合したタルトカップを使用することで大人な味わいに仕上げております。

タルトの表面にはほろ苦いチョコレート味のクリームを絞り、その上に大粒の熊本県産『やまえ栗』の甘露煮をトッピング。上品な甘みの大粒和栗、ビターなチョコレート味のクリーム、ラム酒香るマロンチーズムース、3種の異なる味わいが重なる贅沢なモンブランチーズタルトです。

※チーズムースに使用しているマロンペーストの栗は国産およびイタリア産(栗原材料のうち、熊本県産やまえ栗の比率は81%)

『やまえ栗』とは

ゆっくり時が流れる九州山江村で育った、極上の和栗『やまえ栗』。

九州熊本県南部に位置する自然豊かな山江村は、日本を代表する栗の産地の一つです。盆地特有の昼夜の寒暖の差と南向きの丘陵、赤土の肥沃な土壌など、おいしい栗のできる条件に恵まれ、甘くて大きい身がしっかりと詰まった栗が育ちます。

『やまえ栗』は、昭和52年に昭和天皇に献上され、全国的にも注目を集めました。



おすすめの召し上がり方

ビターな味わいが特徴の「やまえ栗のモンブランチーズタルト」には、深煎りのコーヒーとのペアリングがおすすめ。贅沢な雰囲気をより味わうために、ていねいにハンドドリップで淹れる「おうちカフェ」風のアレンジで、ゆったりとしたご褒美時間をお過ごしください。また、緑茶や紅茶と組み合わせれば、栗そのものの味わいをダイレクトにお楽しみいただけます。

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

- ・商品名 : やまえ栗のモンブランチーズタルト
- ・価格 : 1個 550円(税込)
- ・販売期間: 2022年10月21日(金)~11月30日(水)※無くなり次第終了
- ・販売場所: BAKE CHEESE TART 全店舗、BAKE the SHOP 全店舗

■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。

■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。



【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7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)バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」 URL:<https://soles-gaufrette.com>
 - 7)バター和菓子専門店「ハ 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