

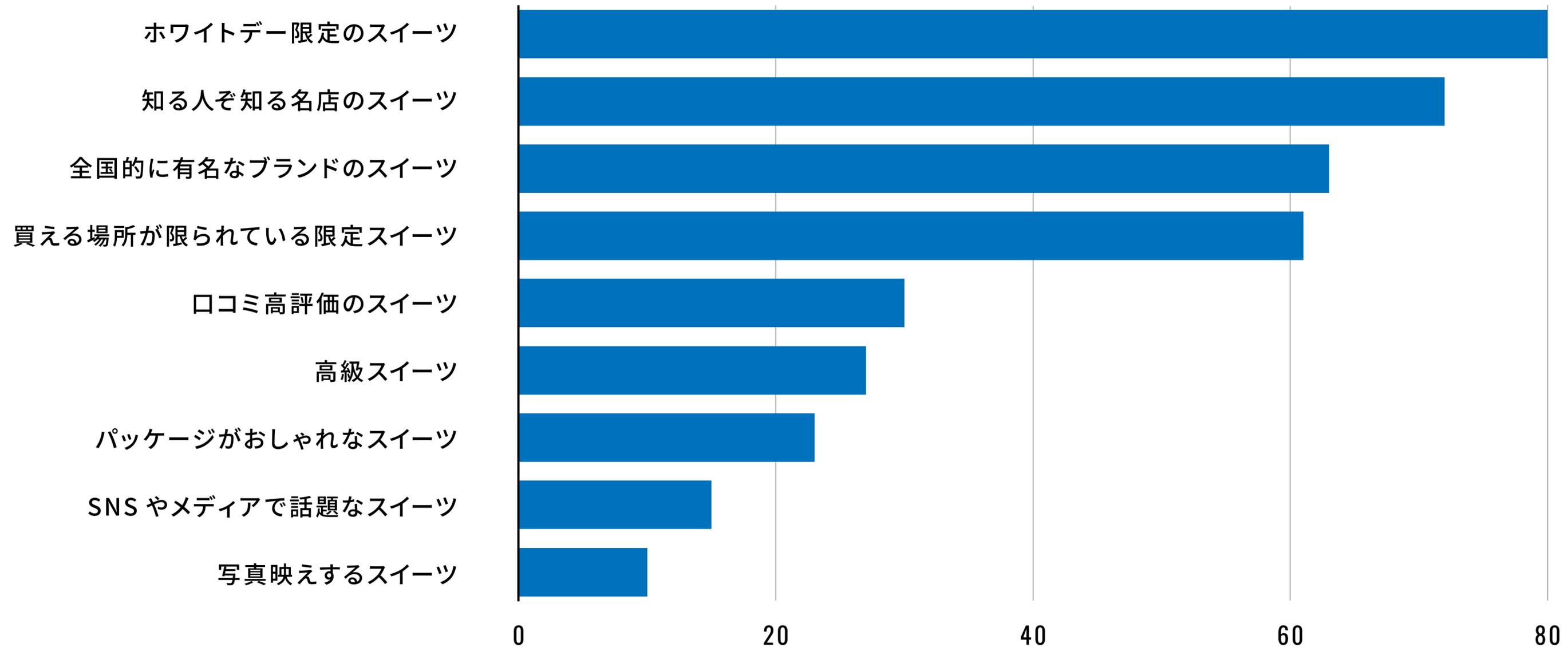
cake★JP

White Day Gifts

© Cake.jp Co.Ltd. All Right Reserved.



女性がホワイトデーのお返しに求めるもの



cake JP × ホワイトデー限定スイーツ × 季節のフルーツ



素敵な時間をご自宅で
過ごしていただけるデザートを



大好きな相手にあげたい
プレゼント



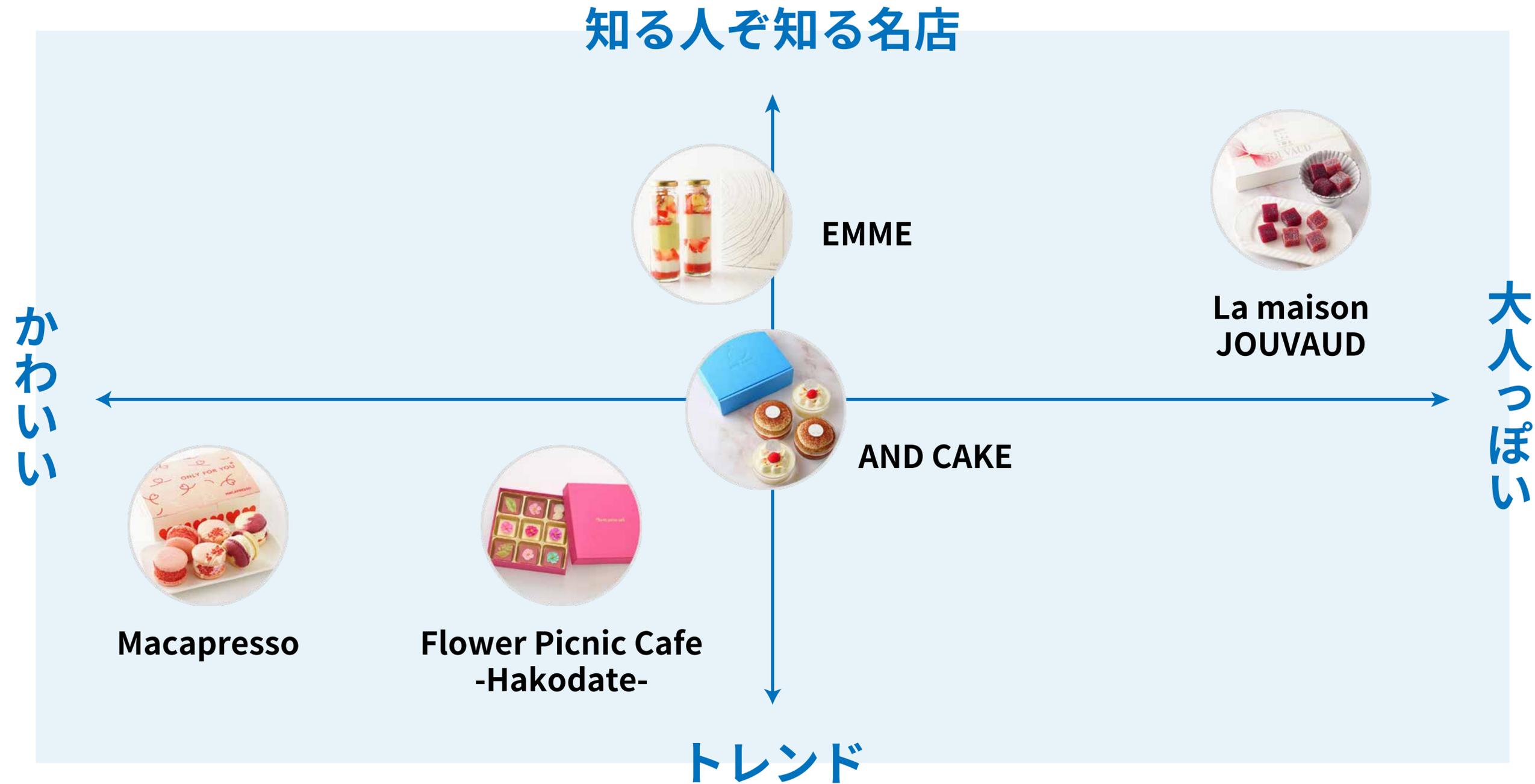
美味しさを閉じ込めた贅沢な
プチガトーの詰め合わせ



バレンタインのお返しに、
お菓子の宝石を



まるで生花のような透明感。開けた瞬間、
花のような笑顔咲く、食べられるお花の
ホワイトデーチョコレート





MACAPRESSO

トゥンカロン日本流行の仕掛け人

MACAPRESSO は韓国発信のトゥンカロンを代表メニューとして、2019年にオープンした新大久保本店から始め、日本全国にトゥンカロンブームを起こしています。MACAPRESSO という名前の由来はマカロンの MACA、エスプレッソの PRESSO を掛け合わせた名称であり、こだわりのあるマカロンとバリエーション豊富な飲み物を一緒に楽しめるプレミアムデザートカフェです。

MACAPRESSO でしか味わえない本場のトゥンカロンと、おくつろぎ頂ける空間を店舗がある地域に合ったコンセプトで展開。

太っちょマカロンとの意味のトゥンカロンは一般のマカロンより大きく圧倒的なボリューム感が特徴です。しっとりとした生地にバタークリームがたっぷりサンドされて、とても食べ応えのあるマカロンです。MACAPRESSO は常に 12 種類以上のバリエーションのトゥンカロンを用意していますので、お客様にお好きな味をお選びいただく楽しみもございます。創業から人気ナンバーワンであるクッキー&クリームの他にも季節やシーズンイベントごとに新商品を次々と発売しています。

日本の製菓学校を卒業し、有名パティスリーで経験を積んだ韓国人の首席パティシエが仕切る製造現場では、最新流行の韓国感性をマカロンで表現しています。

Message from Patisier

パティシエからのメッセージ

マカロンには高級感のあるお菓子であることから「特別な人にしか贈らない」といった意味合いが込められるようになりました。

“あなたの1日が星より輝きますように”

MACAPRESSO のキャッチフレーズのように特別な方へ特別な思いをお伝えできるプレゼントです。

MACAPRESSO

ホワイトデー限定トゥンカロン 6個セット

<https://cake.jp/item/3412987/>

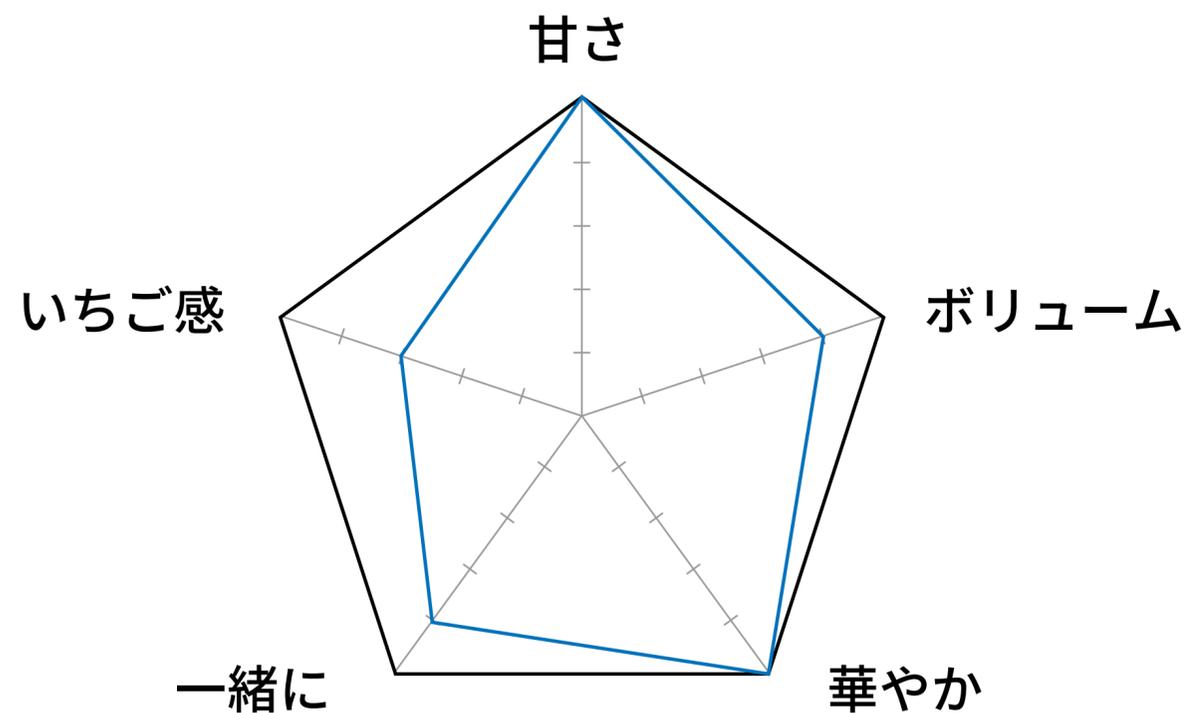
いちごミルク2個、ベリーベリー2個、ホワイトチョコラムレーズン2個。合計6個入りの詰め合わせです。

いちごミルク：爽やかでまるやかないちごミルククリームにドライいちごがアクセントなマカロン。

ベリーベリー：いちごとラズベリーの甘酸っぱいクリームを味わえるマカロン。サクサクなドライいちごで味がさらに爽やかに！

ホワイトチョコラムレーズン：コクのあるホワイトチョコにラム酒の香りが魅力的なまさに大人のためのマカロン。

ホワイトデーにピッタリな一品！





素材へのこだわり

発酵バターを使用。たっぷりサンドしてもしつこさがない。

マカロンの基本となる食材であるアーモンドパウダーはカリフォルニア産高級アーモンドパウダー使用。
バターは通常のバターより風味とコクが優れている北海道産発酵バターを使用。

発酵バターはその原料となるクリームを乳酸菌によって半日以上発酵させてつくられます。この発酵という手間を加える事によって、コクが深まり、特有の風味が増すのが特徴です。そのため、生地にたっぷりサンドしてもしつこい脂っぽさが無く、豊かな味を楽しめます。

製法へのこだわり

イタリアンメレンゲ式で、しっとり・もっちりとした生地

生地はイタリアンメレンゲ式で作られています。卵白を泡立てて煮詰めたシロップを加えるイタリアンメレンゲは手間はかかりますが、他の方法で作った生地よりしっとり、もっちりとした食感の生地が出来上がります。

バタークリームは、イタリアンメレンゲ式のバタークリームで滑らかなでふわとした食感に仕上げています。
生地の仕込みからクリーム絞り、仕上げまですべて職人たちの丁寧な手作業で行っています。





EMME

ミシュラン一つ星で腕を磨いたパティシエが作る芸術的なパフェが有名

表参道にあるデザートとワインのお店 EMME。

ミシュラン1つ星でシェフパティシエとして腕を磨いたパティシエの作る、華やかなデザートとソムリエの選ぶワインを楽しめるお店です。シェフ延命寺美也は都内のパティスリーやレストラン、一つ星レストランでシェフパティシエとして腕を磨き、2019年夫でソムリエの延命寺信一とEMMEをオープン。レストランでしか味わえないアシェットデザート(皿盛りデザート)やワイン、料理を提供しています。

2022年ゴエミヨ掲載店。三越伊勢丹フランス展に3年連続出店。パティスリーやレストランのメニュー監修なども行なっています。

昼はデザートやランチ、夜はディナーコースやアラカルトに、沢山のワインとデザート、レストランとしても、バーとしても、夜パフェとワインを楽しむお店としても、色々なシチュエーションで利用できるお店です。

「パフェ」は1番の人気商品。季節や旬で味わいやフルーツを変えて毎月登場します。苺と薔薇のパフェは冬から春にかけての定番の組み合わせで、1番の人気パフェ。お店に来れない方のためにもこちらを瓶に詰め込みました。

Message from Patisier

パティシエからのメッセージ

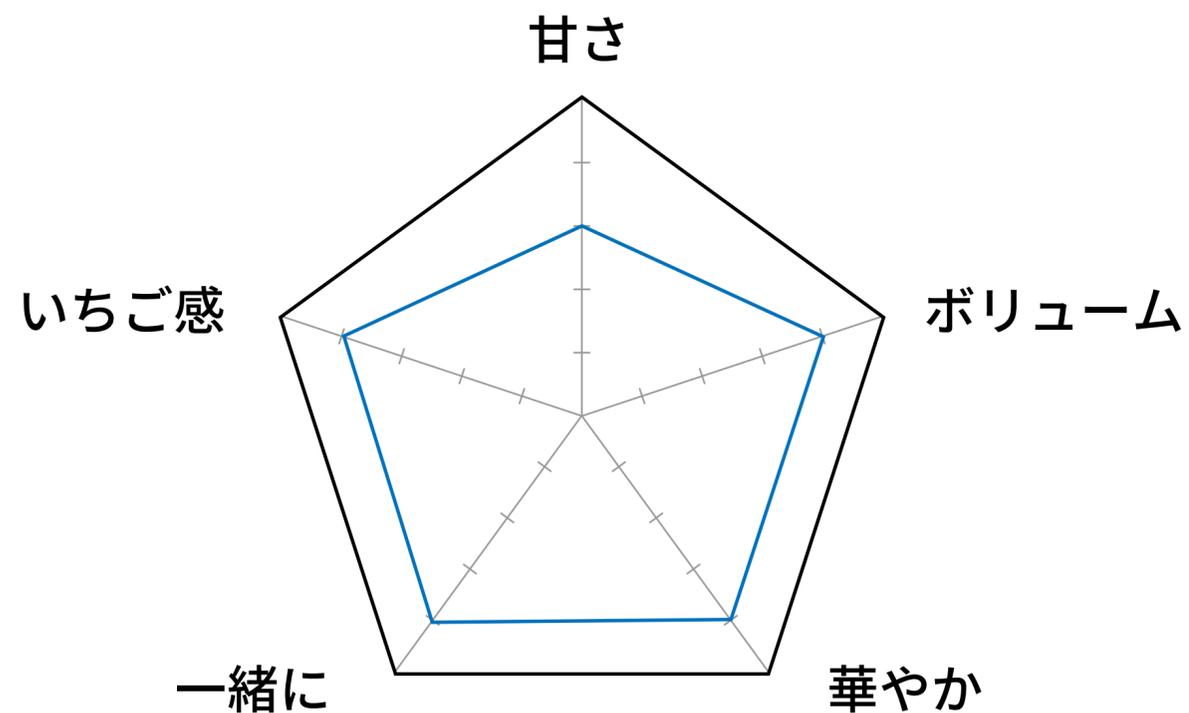
レストランで食べる最後のデザートをご自宅で味わっていただけるよう、一つ一つ丁寧にお作りしております。食感や香り、口どけをお楽しみください。全ての素材は、EMMEで作られるデザートと同じもので、作り立てのデザートの味わいをそのまま感じていただけるよう試行錯誤して出来上がったテイクアウトパフェです。冷蔵庫にずっとあるケーキなどとは違い、解凍してもフレッシュで新鮮な、作りたてデザートを意識しております。

表参道の人気スイーツ店 [EMME] が誇る実力の一品 苺のチーズケーキな瓶パフェ 2 本セット

<https://cake.jp/item/3413031/>

苺と薔薇のチーズケーキな瓶パフェは国産の苺と北海道クリームチーズのスフレチーズケーキやフレッシュチーズのクリーム、和紅茶と国産の香り高い薔薇を使用したムースを詰め込みました。フレッシュの薔薇の香りと苺の芳醇な味わいを楽しめる瓶パフェです。

苺とピスタチオのチーズケーキな瓶パフェはフレッシュな国産苺と、香ばしいピスタチオムース、こちらも北海道クリームチーズのスフレチーズケーキとフロマージュブランのクリーム、サクサク食感のクランブルも入っています。





素材へのこだわり

すべて高級食材を使用

全て EMME のデザートで使用している素材は高級食材ばかり。苺の旬の時期にしか作らない、国産のフレッシュなものを。国産の香り高い「オーバーナイトセンセーション」という薔薇や和紅茶「静岡県 KANAYA べにふうき」を使用しています。和紅茶は淹れただけで薔薇のような華やかな香りのする物で、かなり贅沢な使い方です。クリームチーズは北海道産のミルキーでコクのあるものを使用。フロマージュブランは普通のものよりクリーミーで柔らかい味わいが特徴。クラムブルに使用しているバターも北海道のものをたっぷりと使用することでサクサク食感が感じられます。ホワイトチョコレートはヴァローナ社。



製法へのこだわり

新鮮な香りを逃さない

瓶パフェはご自宅で解凍して食べるデザート。こちらをいかに作り立てのデザートと同じ食感や香り、口溶けにするかを考えてお作りしております。食感を楽しんでいただけるよう、クラムブルにはホワイトチョコレートを一粒一粒コーティングして、サクサクの食感に。ムースやクリームは滑らかになるようお作りしています。ジュレは解凍してもつるんとした食感を楽しめるよう、スフレチーズケーキはフワットしっとり焼き上げて、詰め込んでいます。香りが1番のポイントで、瓶を空けて口に含んだ時に、薔薇や苺の芳醇な香り、ピスタチオの香ばしさやチーズのこくのある香り。新鮮な香りを逃さないようお作りしました。一層一層丁寧に詰め込んでいるので、瓶の層も美しく華やかに仕上がるようにしています。



AND CAKE

出来立ての美味しさを急速冷凍で全国にお届け

「こだわりのお菓子をより美味しい状態でお召し上がりいただきたい」

そんな想いを形にするため、実店舗はもたずにオンライン専門のパティスリーを展開。出来立ての美味しさを急速冷凍する事で、品質の高いお菓子を全国にお届けしています。

ほとんどの食べ物は出来立てが1番美味しい。しかしお店の出来立てを食べられる機会はあまり無いのが現実です。

お菓子も同様で、出来上がった瞬間から刻一刻と劣化が始まっていきます。それを防げるのが「急速冷凍」という技術。

冷凍した瞬間から美味しさはそこで保たれ、お客様自身が食べたいタイミングで解凍する。

解凍したばかりのお菓子は、長時間冷蔵保管されたものよりも美味しく、出来立てに近い品質でお召し上がり頂けます。

その驚きと感動を体感してください。

Message from Patisier

パティシエからのメッセージ

日本発祥のショートケーキを自分が学んできたフランス菓子のテクニックを使って表現しました。冷凍が難しいとされるショートケーキですが、試行錯誤を重ねて完成させた自信作です。また、ティラミスは、お菓子の勉強をしていたフランス留学中に、旅行先のイタリアで食べた本場ティラミスの味を思い出しながら作りました。

濃厚なのに後味はさっぱりとなるように仕上がっています。

どちらも日本には馴染み深いお菓子をご用意しました。

是非、味わっていただけたら嬉しいです。

AND CAKE

ショートケーキ & ティラミス フレーズ 4P

<https://cake.jp/item/3413032/>

乳脂肪分が異なる2種類のクリームをブレンドし、ミルクのコクを追求したブランド人気の「ショートケーキ」。イタリア伝統菓子にイチゴのコンフィチュールを合わせた Cake.jp ホワイトデー限定「ティラミスフレーズ」。2種類のプチガトーをセットにしました。

【ショートケーキ】

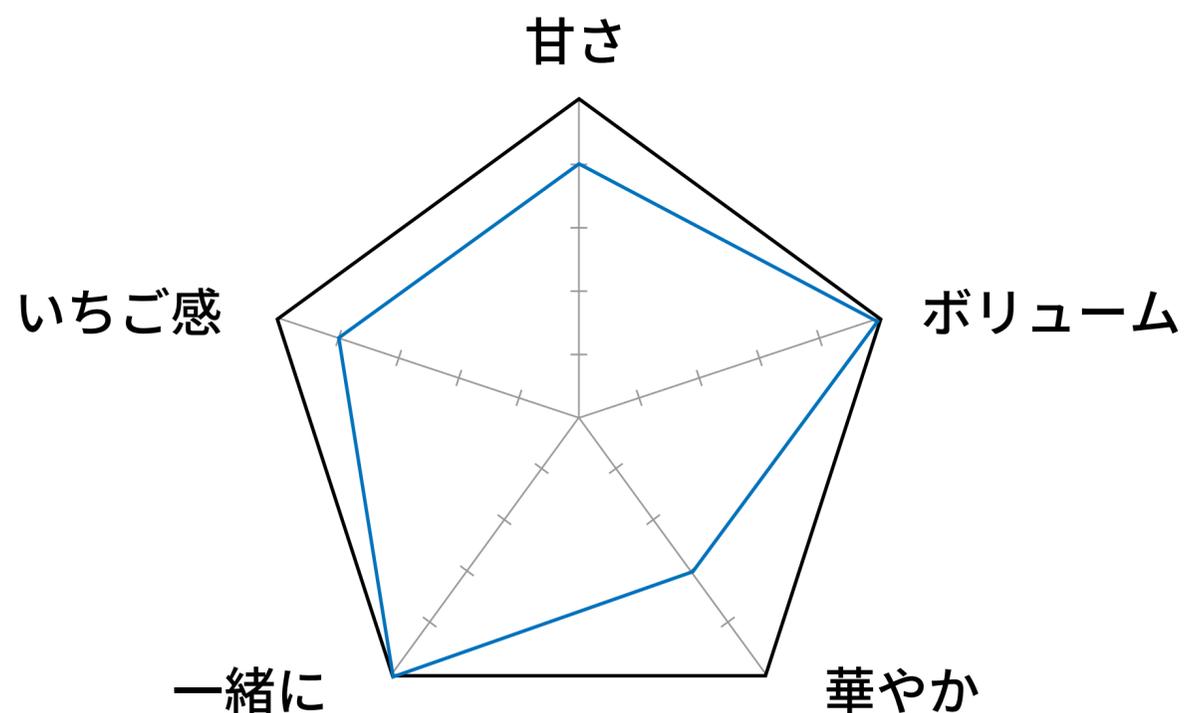
しっとりとした密度の細かい「スフレ生地」、甘酸っぱい「フランボワーズ」、ミルクのコクを追求した「シャンティクリーム」でまとめました。

主役であるクリームは乳脂肪分が異なる2種類を独自の比率でブレンド。まるで出来立てのような豊かな香りを味わえるのは、急速冷凍してお届けできるからこそ。

【ティラミスフレーズ】

本場イタリアの味をリスペクトして作り上げた Cake.jp 限定品です。イタリア産100%の生乳を使用したマスカルポーネ、深い味わいのエスプレッソコーヒー、さらに香り付けにかかせないマルサラワインを使って、本格的なティラミスを作りました。

そこにイチゴのコンフィチュールを加え、誰もが知るイタリア伝統菓子に爽やかな香りと甘みをプラスしました。



素材へのこだわり

ショートケーキは本場フランスを踏襲し、
フランボワーズを使用
ティラミスは本場イタリアへのリスペクト、
マスカルポーネの風味をダイレクトに

【ショートケーキ】

ショートケーキのフルーツといえば、通常はイチゴを連想するかと思います。

しかし、代表が学んできた本場フランスではイチゴよりフランボワーズ（ラズベリー）の方がポピュラーです。

甘酸っぱいフランボワーズをセンターに忍ばせて、ただ甘いだけではない酸味が活きたショートケーキが出来上がりました。

また、主役のシャンティクリームは冷凍の技術を最大限に活かして、まるで出来立てのようなミルク感強めのクリームを目指して、2種類の乳脂肪分が異なるクリームを独自の比率でブレンドしました。

【ティラミスフレーズ】

本場イタリアのティラミスのリスペクトして、マスカルポーネはもちろんイタリア産で。

日本では生クリームを加えて軽やかに仕上げる事が多いですが、生クリームは一切入れずにマスカルポーネの風味をダイレクトに感じられるように仕上げました。

香りの引き立て役でかかせないイタリア産マルサラワインもしっかり入れて本格的な味わいに。





製法へのこだわり

急速冷凍で美味しさをキープ

【ショートケーキ】

冷凍する事自体が難しい生クリームですが、それを実現させたのが「絶妙の配合比」と「急速冷凍」という技術です。作り立てをすぐ急速冷凍する事で、美味しさをキープして全国にお届けすることが可能となりました。

【ティラミスフレーズ】

濃厚な味わいなのに後味さっぱりで終わるように、生地にエスプレッソシロップをたっぷり染み込ませています。
" 食後のデザート " にぴったりのお菓子です。



La maison JOUVAUD (ラ・メゾン・ジュヴォー) 南仏・プロヴァンス発祥の名店

はじめは 1948 年、戦後の活気あふれる南仏カルパントラ。ジルベルト・ジュヴォーが小さなパティスリーをひらきました。ジルベルトの背中を見て育った二代目のフレデリックは、アヴィニオンに二店舗目を構えます。ショコラティエの才能が芽吹き、チョコレートの格付クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ (Club des Croqueurs de Chocolat) の星 4 にあたる銀タブレットを獲得。ルレ・デセール (Relais Desserts) の副会長を努めました。現在は三代目のピエージュヴォーが受け継ぎ、妹のマイイとともにリル・シュ・ラ・ソルグにある三店舗目で活躍。好奇心が強く最先端の機材にいち早く飛びつく彼は、父と同じルレデセールに所属し、パティシエ界隈の温故知新に刺激を与えます。

2003 年 東京・広尾にてサロン・ド・テを併設したパティスリー、ショコラトウリーとしてスタート。

2016 年 KITTE 名古屋店 OPEN

2018 年 京都祇園店、ジェイアール京都伊勢丹店 OPEN

2022 年 虎ノ門ヒルズ店 OPEN

日本では珍しい、生粋のプロヴァンスのスイーツをお届けする La maison JOUVAUD。その素朴で奥深い味わいは、多くのお客様を虜にして止みません。

Message from Patisier

パティシエからのメッセージ

パットドゥフリユイはフランス発祥のお菓子です。
南仏プロヴァンスに本店をおく JOUVAUD の本場の
フランス菓子、ぜひ、お楽しみください。

La maison JOUVAUD パットドゥフリユールージュ

<https://cake.jp/item/3412577/>

Pate do fruit = ペースト状にしたフルーツ。

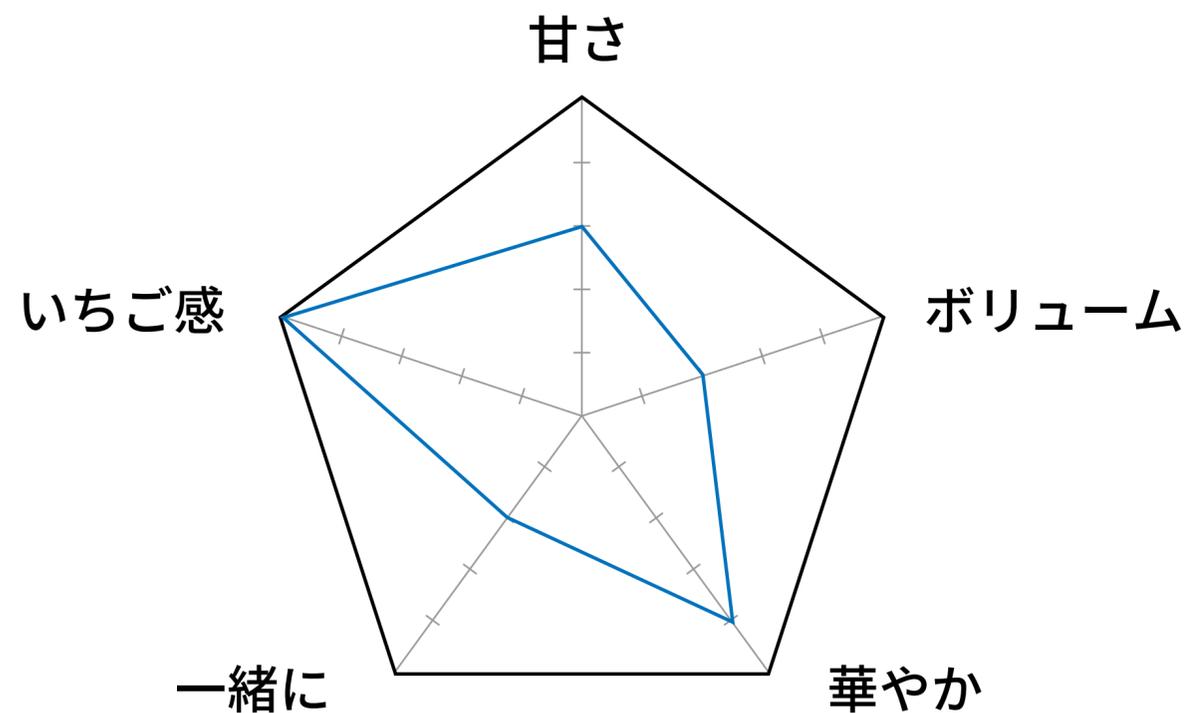
その名の通り、フルーツ果汁を煮詰め、ペクチンで成形したジャムのようなコンフィチュール（フルーツ菓子）です。

※ゼラチンや寒天等の凝固剤は使用しておらず、ようかんのような独特な食感が特徴です。まさに果汁の宝石！

どの年代でもお口に合いやすいコンフィチュールとして、フランスで伝統的に親しまれています。

特に紅茶との相性がよく、フルーティーなティータイムをお楽しみいただけます。

人気のフレーズ（苺）&フランボワーズ（木苺）を詰め合わせました。





素材へのこだわり

苺はフランス産・希少種センガセンガナを使用

特に苺はヨーロッパの希少種センガセンガナを使用しています。
 特徴としては、強烈な色と香りで、特にかなり赤色の強い色合いが特徴です。
 フランスでの栽培は非常に難しく、大変評価の高い品種です。
 じっくりと煮詰めることで、フルーツの美味しさが凝縮され、とても濃厚な味わいになっております。
 ぜひ、本物志向のお客様にこそ召し上がっていただきたい商品です。



製法へのこだわり

一目で「JOUVAUDのパット・ドゥ・フリユイ」とわかる 精巧な正方形

「JOUVAUDのお菓子を食べたみんなを笑顔にしたい」というファミリーの想いは日本でもしっかりと受け継がれており、ひとつひとつ手作り、南仏プロヴァンス本店とレシピを共有しています。
 新しい技術・素材を日々取り入れながらプロヴァンスの伝統製法も脈々と守り続けるスタイルは、現代文明と遺跡が混じり合うフランスの文化とリンクしており感動すること間違いなしです。
 JOUVAUDのパットドゥフリユイの特徴は、ほぼ正方形であること。一般的なパットドゥフリユイは平べったい形なので、一目で「JOUVAUDのパットドゥフリユイだ!」とお分かりいただけると思います。そして、バターを使用していること。コクをだす隠し味となっています。



Flower Picnic Cafe -Hakodate-

視覚と味覚を一度に満たす食べられるお花のケーキ

北海道函館市元町にあるお花とピクニックをテーマにしたカフェ。

看板商品の「食べられるお花のケーキ」

まるで生花のようなお花は特別なレシピのバタークリームで濃厚なのにあっさりクリーミー。

スポンジは素材に拘った「北海道産の小麦」「道南産の人参」を使用。バタークリームと相性が良いキャロットケーキに甘酸っぱいクランベリーとシナモンが入ってます。

視覚と味覚が一度に満たされる食べられるお花のケーキは、大切な方への特別なギフトにおすすめです。

Message from Patisier

パティシエからのメッセージ

箱を開けた瞬間にまずは見た目でも楽しんでいただきたく可愛くなるよう仕上げております。今回はホワイトデー商品ですので、男性が女性へ贈るプレゼントをイメージして商品開発を行いました。女性の方が見た瞬間に可愛い！と思っていただけるように、ピンクをメインに色合いを調整しました。お花のバタークリームが乗ったチョコは他には無いので、贈り物にきっと喜ばれるはずです。

バタークリームに合うチョコレート選びにも時間をかけてこだわっているので、ぜひ味わいも楽しんでいただきたいと思います。

Flower Picnic Cafe -Hakodate-

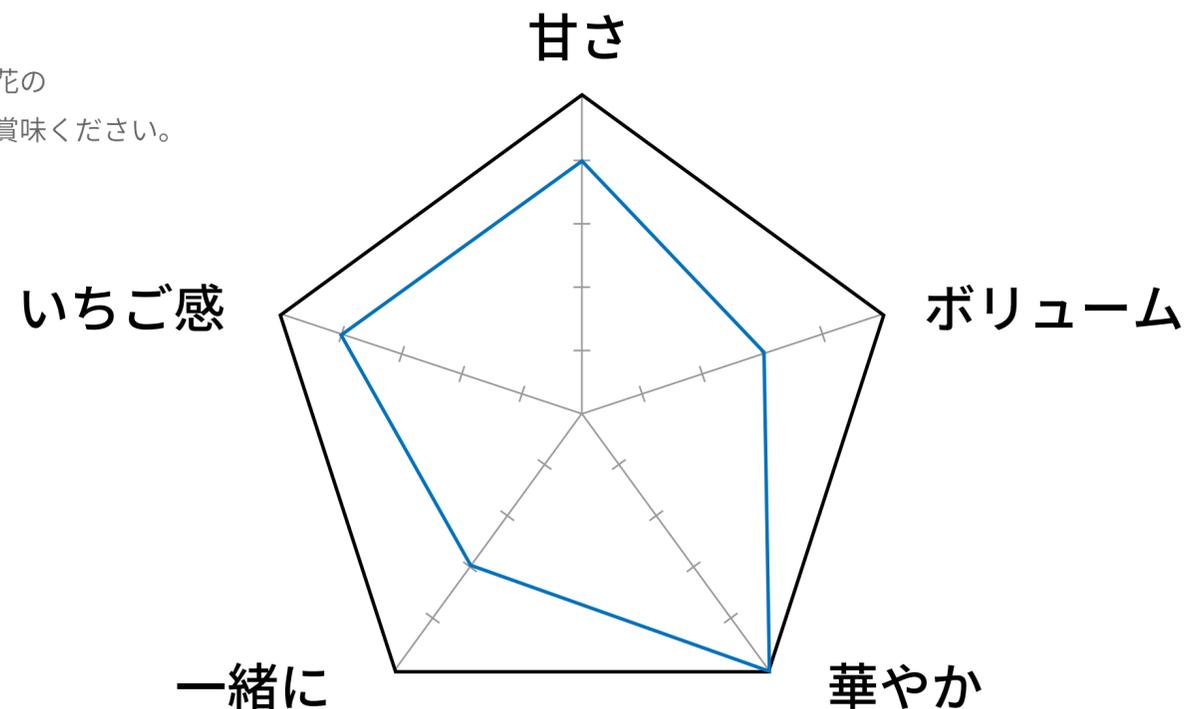
食べられるお花のストロベリーチョコレート 9 個入

<https://cake.jp/item/3412818/>

本物のいちごのような酸味のあるストロベリーチョコレートとフレッシュなミルク風味が生きたホワイトチョコレートの2種類のお味で、チョコレートの上にはバタークリームのお花を絞っております。アーティスティックなお花はもちろん、1枚1枚手作業で丁寧に絞っています。お花は特別なレシピのバタークリームで、濃厚なのにあっさりとクリーミー。濃厚であっさりとしたバタークリームのお花と新鮮なイチゴの酸味が口いっぱいに広がります。またチョコレート生地を作る最初の段階でいちごを練り込んでいるため、新鮮ないちごの風味と、チョコレートのなめらかな食感がそのまま生きています。

“視覚”と“味覚”が一度に満たされる
 フラワーピクニックカフェの食べられるお花の
 ホワイトデーチョコレートをぜひ一度、ご賞味ください。

北の大地、北海道函館の
 「フラワーピクニックカフェ」から
 お送りいたします。
 ひとつひとつのシーンを特別にする、
 『幸せ』と『可愛さ』を箱の中に
 詰め込んだ商品です。





素材へのこだわり

いちごをたっぷり練りこんだ「本物のいちご」を感じる チョコレートを使用

ストロベリーチョコレートは、“本物のいちご”のような酸味のある濃厚なチョコレートを使用しています。製造工程の最初の段階でかなりの量をいちごを練り込んでいるため新鮮ないちごの味がそのまま生きてる、しっかりとしたいちご感のあるチョコレートとなっています。

ホワイトチョコレートは、コクの中にもキレがあるバランスのよい味わいで、クドさがなく、フレッシュなミルク風味が生きたホワイトチョコレートを使用しています。

お花に使用しているバタークリームと一緒に食べて口溶けがいいと感じられるチョコレートを選定するために様々な種類のチョコレートを試して厳選。バタークリームとの相性はとてもよく仕上がっています。

製法へのこだわり

繊細なお花の絞りは、熟練の技

チョコレートに乗せるバタークリームのお花や葉の絞りに関しては、十数人の製造スタッフがいる中でも限られた技術の確かなスタッフのみがお花絞りを担当しています。

