

2021年5月6日  
株式会社トランドール

2021年5月7日（金）～5月31日（月）  
トランドール博多駅店をはじめとする12店舗にて、

年間3500万個を販売する焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の  
**「芳醇フランボワーズチーズタルト」**を期間限定販売！

この度、株式会社トランドール（本社：福岡市東区、代表取締役社長：有隅基樹）は、菓子製造・販売の株式会社BAKE（本社：東京都港区 代表取締役社長 CEO：山田純平）が展開する焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の「芳醇フランボワーズチーズタルト」を2021年5月7日（金）から2021年5月31日（月）の期間限定で販売いたします。



### 「芳醇フランボワーズチーズタルト」について

#### ＜チーズムースへのこだわり＞

チーズムースに使われるクリームチーズは、独自の風味や食感を出すために、北海道産を主に厳選したクリームチーズをオリジナルブレンドでバランスよくミックスさせています。そのチーズムースにフランボワーズのジャムとピューレを配合。クリームチーズの“コク”とフランボワーズの“甘酸っぱさ”が絶妙にマッチした、オリジナルの「フランボワーズチーズムース」に仕上げました。

#### ＜クッキー生地へのこだわり＞

クッキー生地は、フランボワーズのイメージから連想される“レッド”に。ココアパウダーを練り込んだ生地のほろ苦い風味は「フランボワーズチーズムース」との相性がぴったりです。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。

#### ＜トッピングへのこだわり＞

トッピングには、フランボワーズを凍結乾燥した、添加物や砂糖を含まないピュアなフルーツパウダーを使用。フランボワーズの鮮やかな“レッド”と芳醇な風味が加わり、甘酸っぱさとほろ苦さのレイヤーが奥行のある味わいを引き立てています。

#### 【販売概要】

##### ■商品名・価格

芳醇フランボワーズチーズタルト 1個 300円（税込）

##### ■販売店舗

（トランドール）  
（グレンドール）

トランドール・グレンドールの全12店舗

博多駅店、大分駅店、熊本駅店、宮崎駅店

プラス六本松421店、イオンスタイル笹丘店、ゆめタウン筑紫野店、

ゆめタウン大牟田店、ゆめタウン佐賀店、ゆめタウン光の森店、

ゆめマート大江店、ゆめシティ店

##### ■販売期間

2021年5月7日（金）～2021年5月31日（月）

※ただし、なくなり次第終了

<参考>

●株式会社BAKEについて

<https://bake-jp.com/>

【株式会社BAKEとは】

株式会社BAKEは「お菓子を、進化させる」というステイトメントのもと、1Brand=1Productのビジネスモデルを軸に、日々進化するIT・テクノロジーを使ったユニークなブランド開発、および製造手法を取り入れながら「お菓子の可能性」を広げていくことを目指しています。また、お菓子作りには欠かすことのできない、より良い原材料の調達・開拓のため、第一次産業と積極的に結びつき「共創」と「オープンイノベーション」を理想に掲げ、お菓子作りの本質を掘り下げながらおいしさを追求し続けていきます。業態、販売方法、デザイン等、お菓子を取り巻く全ての環境に徹底してこだわることで、今までにないワクワクするようなカスタマーエクスペリエンスを提供します。

2021年4月現在9ブランド116店舗を展開し、日本で誕生したブランドを国内および海外8カ国・地域へお届けしています。