

年間600万個以上を販売する焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」

3種のベリーで華やかな春の甘みと酸味を感じる

「焼きたてカスタードレッドベリーパイ」

2020年3月20日(金)より全国店舗にて期間限定で初登場

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:門田浩)が運営する、焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」(以下RINGO)は、2020年3月20日(金)より初登場となる「焼きたてカスタードレッドベリーパイ」を期間限定で販売いたします。



今回販売する「焼きたてカスタードレッドベリーパイ」は、2019年に「RINGO ベリージャックプロジェクト」にて、ブランド初の試みとしてフィリング(具材)自体を変更して4日間限定で販売し、完売する店舗もあったほどご好評いただいた「焼きたてカスタードベリーパイ」をベースにした新商品です。今回多くのお客様からのリクエストにお応えし、ココアを練り込んだパイ生地に変更した「焼きたてカスタードレッドベリーパイ」として、期間限定で全国の店舗にて販売いたします。

フィリングに、ストロベリー、ラズベリー、レッドカラントの3種のベリーをブレンドし、焼き上げた後もベリーの甘酸っぱさや、つぶつぶの果肉感が口の中で広がるよう工夫がなされています。さらに北海道産のカスタードクリームをパイ生地を焼成してから「後入れ」でたっぷり注入しているため、ベリーの酸味を包み込み優しい味わいに仕立てました。パイ生地は、144層に重ねてサクサク食感を生み出し、ベリーとのバランスを考えて少しビターなココアを練り込み焼き上げています。生地の表面には、ストロベリーピースと粉糖をトッピングし、見た目にも春らしく華やかな商品です。生地・フィリング・カスタードクリームのそれぞれが織りなす特長をバランス良く焼き上げた春の味わいをぜひお楽しみください。

焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」は、2016年に池袋にオープンした1号店を皮切りに、福岡、大阪など国内13店舗、海外4店舗を展開し、年間600万個以上を販売する焼きたてカスタードアップルパイの専門店です。工房一体型の店舗では焼きたての商品を提供しており、製造工程をご覧いただけます。商品のラインナップには上記期間限定商品のほか、レギュラー商品の「焼きたてカスタードアップルパイ」もご用意しております。

#### 【商品概要】

■商品名: 焼きたてカスタードレッドベリーパイ

■販売店舗: RINGO 国内全店

■価格: 1個 486円(税込)

■販売期間: 2020年3月20日(金)～

※各日数量限定のため、無くなり次第終了となります。ご了承ください。



#### ■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当: 新井、小幡、北村 TEL: 03-6450-4982 Email: [pr@bake.co.jp](mailto:pr@bake.co.jp)

PR事務局(プラチナム内): 中田、島田 TEL: 03-5572-6071 Email: [bake\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:bake_pr@vectorinc.co.jp)

## 【レギュラー商品概要】

焼きたてカスタードアップルパイ 1個 399円(税込) 4個セット 1,512円(税込)

### ・カスタードクリームへのこだわり

一度パイ生地を焼いてからクリームを充填する”後入れ”製法を採用し、たっぷり入ったクリームがりんごの酸味をやさしく包み込みます。原材料に北海道産の牛乳を使った、なめらかで程よい甘みのカスタードクリームを使用しています。



### ・パイ生地へのこだわり

たっぷりバターを折り込んだ144層に重なる自家製のサクサク生地。フレッシュバターを丁寧に折り込むことで、ふっくらサクサク食感を生み出します。

### ・りんごへのこだわり

旬の時期に収穫した青森県産の「葉とらずりんご」などを使用し、フィリングにしています。2cm角のキューブ型にすることで、濃厚なカスタードクリームやサクサクのパイ生地と同様に存在感のあるゴロっとした食感を楽しむことができます。



### ・ファクトリーが売り場

工房一体型店舗から焼きたてをご提供します。お客様の目の前にはアップルパイがオーブンで香り良く焼きあがっていく様子が広がっています。

## 【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さ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。2020年3月現在9ブランド113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・地域へとお届けしています。

### <会社概要> <http://www.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
- ・代表取締役社長 CEO: 門田 浩
- ・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: 9ブランドの運営
  - 1、写真ケーキカスタマイズサービス「ピクトケーキ」 URL: <http://www.pictcake.jp> (休止中)
  - 2、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」 URL: <https://cheesetart.com>
  - 3、シュークリーム専門店「クロッカッシュー ザクザク」 URL: <http://zakuzaku.co.jp>
  - 4、焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」 URL: <http://ringo-applepie.com>
  - 5、バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」 URL: <https://buttersand.com>
  - 6、焼きたてスイートポテトパイ専門店「POGG」 URL: <https://pogg-sweetpotatopie.com>
  - 7、ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」 URL: <https://chocolaphil.com>
  - 8、コンセプトチュアルストア「POSTBOX SAND COOKIE」 URL: <https://postbox-sandcookie.com>
  - 9、薩摩スイーツ専門店「OIMON」 URL: <https://oimon.jp>

### ■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR担当: 新井、小幡、北村 TEL: 03-6450-4982 Email: [pr@bake.co.jp](mailto:pr@bake.co.jp)

PR事務局(プラチナム内): 中田、島田 TEL: 03-5572-6071 Email: [bake\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:bake_pr@vectorinc.co.jp)