

熟成バスクチーズケーキがバスクチーズケーキ専門店ですべて初めて Googlemap 口コミ 450 件を 4.9(5 点満点) という高評価で達成

株式会社ビースリー(本社：東京都品川区、代表取締役：田和 充久)が販売する「熟成バスクチーズケーキ」(CACIORI )(所在地：東京都大田区)が、日本国内のバスクチーズケーキ専門店ですべて初めて口コミ 450 件を獲得、4.9(5 点満点)の評価で達成いたしました。



最近口コミを見て購入や、来店を決める方が増えていると言われる中で、「熟成バスクチーズケーキ」の Google MAP 口コミが登録約 2 年半で 450 件を超える口コミを頂けるまでになりました。

私どもは直売所なので接客をする時間が 1 分程度しかありません。

買いに来られたお客様に何で私たちを知ったのかをお聞きして  
Googlemap と答えた方にはわかりづらい場所にある私どものお店に  
来て頂いたお礼を伝え、是非応援をお願いしますと声掛けをしました。

(※)日本国内の洋菓子店の中で 300 件以上の口コミで平均点が 4.9(5 点満点)と  
いう評価も見つかりませんでした。2024 年 10 月 30 日 自主調査(インターネット調  
べ)。

元々通販専門で立ち上げた工房でしたが、クラウドファンディングでも 200 軒以上  
参加の飲食店フード部門中 1 位で終了をし、約 3,000 個のご支援をいただき最大 3  
か月待ちになりました。

その中で直接購入をしたいというお問い合わせが多く、京急線雑色駅徒歩 7 分の  
場所にある工房にて直売を始めました。

店舗前は人通りがなく、1 日数名しか通らない場所だったため、外観を見てご購入  
されるという方は皆無です。



今では多い時に 1 日 20 人以上の方がホールケーキをご購入に来店されます。  
月間平均 1 日あたり 25 台程度しか焼けないため、売り切れになる事も多く、ご迷惑  
をおかけしております。

Google MAP に登録をしたところ、直接購入のお客様、お取り寄せで購入いただいたお客様が口コミを書いてくださり、その口コミを見てご来店が毎月増えていきました。お店を持たない私たちは口コミが全てと言っても過言ではありません。

Google MAP: <https://goo.gl/maps/uPX5i4aBpd29fRzi9>

毎日口コミを読み、その中から改良点を探し商品をより良いものにしていきます。

### 【熟成バスクチーズケーキ直売所】

所在地 : 〒144-0045 東京都大田区南六郷 2 丁目 5-10 サンアイランド 101A

アクセス: 京急線 雑色駅 徒歩 7 分

営業時間: 10:00~18:00 月曜日~金曜日

12:00~16:00 日曜日

土・祝日お休み ※完売次第終了

予約可能: 平日 10:00~16:00 に 0364179636 にご連絡ください。

売り切れの場合もありご予約頂くのが確実です。

販売物 : ショコラ研究所 ガトーショコラ

<https://chocolatlabo.jp/>

熟成バスクチーズケーキ

<https://agingcheesecake.jp/>

### ■熟成バスクチーズケーキについて

今までスイーツ業界では敬遠されていた熟成をテーマにして小麦粉及び米粉等を一切入れずにグルテンフリーで作る事に成功しました。

今まで熟成スイーツは冷蔵庫で寝かせるだけのものが多く、熟成によりどのような結果が出たかがわかるものはありませんでした。

今回スイーツ業界では初めてとも言われる、品質の数値化を実施しました。その結果、「熟成バスクチーズケーキ」は当社チーズケーキの熟成前のものと比較して旨味成分が約 1.77 倍多いことを証明。また、粘性が約 8.43 倍、弾性が約 1.15 倍、水分率が約 0.69 倍であることも証明され、「熟成バスクチーズケーキ」は、旨味が

約 2 倍強く、8 倍濃厚なトロツと感、しっとり感、まったり感がより感じられるチーズケーキであることが明らかになりました。

2021 年 12 月にクラウドファンディング(CAMPFIRE)からスタートをしております。  
約 1 か月で達成率 2,700%を超えて 813 万円の支援をいただきました。  
飲食店・フード部門 200 件以上の中 1 位で終了する事が出来ました。

会員数 150 万人を超えるケーキ専門サイト Cake.Jp さまの「2023Award」でも Top2%に入り銅賞を頂き、表彰いただいております。

日本最大級のお取り寄せサイトおとりよせネット様の  
ベストお取り寄せ大賞 2023 でも洋菓子部門 2500 商品の中 3 位に入っています。

2023 年より北海道浜中町様のふるさと納税返礼品に採用されています。

URL: <https://agingcheesecake.jp/>

#### メディア放送歴

2024 年

日本テレビ様 Day.Day

日本テレビ様 ニノさん

フジテレビ様 ぽかぽか 誰にも教えたくないグルメ SP

#### ■ チーズケーキの限界を超えグルテンフリーでの美味しさを熟成により挑戦

バスクチーズケーキは高い温度で時間をかけずに焼き上げるのが一般的ですが、どうしても硬い仕上がりに。とはいえ、低温の焼成は生地が柔らかすぎてだらけてしまいます。小麦粉を入れない事により滑らかさは出ますが、粘性が落ちるという事もあります。そんな難点をクリアし究極の口どけを実現すべく、私たちが目をつけたのが「熟成」です。

熟成とは、微生物や菌の酵素作用を利用し、時間と手間をかけてタンパク質を分解し、食品の旨味と食感を引き出す技。近年、肉や魚に採用され話題となっていま

すが、水分量、糖分も多いスイーツには不向きといわれ、さらに、自宅で食べる場合は保存環境も保証できないことから、業界ではタブーとされてきました。それでも当社では、チーズケーキの限界を超えるため熟成に挑戦。温度や湿度、時間などさまざまな条件で300～400回のテストを繰り返し、熟成効果を出しながらも菌検査はきちんとクリアする、デリケートなチーズに最適な熟成方法を発見しました。成功へ導いたのは、2度熟成をかけるという他に類を見ない“二段熟成”という製法と、1台数百万円というハイスペックかつ特殊な熟成機を複数台導入し短時間で熟成効果を出すことに成功しました。

#### ■熟成で生まれる濃厚な味わいととろけるような食感

この二段熟成製法の効果についてチーズの嫌なクセが消え、甘みが増し、濃厚な口当たりになること。“味が整った”チーズケーキは、キャラメルのようにとろけ、口の中に僅かな余韻を残しながら消えていきます。この感覚は、熟成させたチーズケーキだからこそだせるもの。ひと口で多幸福感が得られる究極の味わいです。

熟成と非熟成の食べ比べはクラウドファンディングでも一番人気で、かなりのお客様から驚いた、熟成と非熟成で合うワインが違う、グルテンフリーでこのねっとりは凄い等感想をいただいています。

熟成前でも十分おいしいチーズケーキを、熟成させることでさらに味わい深く滑らかに仕上げた「熟成バスクチーズケーキ」。構想から約1年、クラウドファンディングのご注文で最大3か月待ちになった商品です。成分分析で熟成の効果が目に見える形になったことで、スイーツの別の楽しみ方を見つけて欲しいと思います。

#### ■株式会社ピースリーとは

モバイルWi-Fi・ホームルーター等の通信業界のコンサルティングサービス、SEOから始まり、流通・食品コンサルティング、パンや菓子の開発・製造・販売通信事業などを展開。近年では、海外での事業も積極的に行っており、タイにおいて飲食店の店舗運営などを行うほか、関連する食品事業を国内、国外にて展開しています。

会社名 :株式会社ピースリー

代表者 :代表取締役 田和充久

所在地 :東京都品川区西五反田 2-10-8 ドルミ五反田ドゥメゾン 609

設立 :2017年6月

連絡先:[info@be-3.jp](mailto:info@be-3.jp)

電話番号:03-6417-4811

事業内容:バスクチーズケーキ製造販売、自社メディア運営、通信系コンサルティング

URL :<https://be-3.co.jp/>

運営メディア:

エバーベスト <https://be-3.co.jp/everbest/>

カリナビ <https://be-3.co.jp/carinavi/>