

各 位



会 社 名 五洋食品産業株式会社
代 表 者 名 代表取締役社長 舛田圭良
(コード番号 2230 TOKYO PRO Market)
問 合 せ 先 取締役管理部長 持丸直之
(T E L 0 9 2 - 3 3 2 - 9 6 1 0)

毎年 2000 万個のケーキをレストランへ提供しているケーキメーカーが、
新感覚の濃厚さ・くちどけが特徴の D2C ケーキブランドを立ち上げのお知らせ

五洋食品産業株式会社（本社：福岡県糸島市、代表取締役社長 舛田 圭良、以下、五洋食品産業）は、
2021年3月1日、新感覚の濃厚さ・くちどけのケーキブランド〈frozen cake 111〉を立ち上げ、公式オ
ンラインショップ (<https://frozencake111.jp/>) での販売をスタートいたしました。コロナ禍でも、自
宅で本格的な味わいのレストランケーキをお楽しみください。

記

1. 「frozen cake 111」の概要

五洋食品産業にとって毎年“11月1日”は、「品質の日」として大切な日となっております。また高度
な冷凍技術によって、ケーキを解凍した瞬間が一番美味しいと感じて頂き、更に“フローズンケーキ”を
身近なライフスタイルにするために、お客様と共に良いものを生み出し前進していくという企業のおも
いを込めて、“111”をマーチ=行進と称してブランド〈frozen cake 111〉を立ち上げました。

“ケーキは日持ちしない”という固定概念を払拭するため、食べる瞬間を美味しさのピークとする「冷
凍技術」と「職人技」2つの要素を融合させます。



frozen cake 111:<https://frozencake111.jp/>

2. 第1弾 チーズケーキ

もともとはチーズ加工業者であった五洋食品産業が、3種類のチーズをこだわりの配合でブレンドし、作ったチーズケーキの集大成。

ベイクドでもスフレでもレアでもない、濃厚なのに口に入れた瞬間ほろっと溶ける「究極のくちどけ」を体感できます。湯煎焼きしている为上層部は濃厚なベイクドチーズケーキ、下層部はスフレチーズケーキのようなくちどけになります。

－ 3種類のチーズ

① オーストラリア産クリームチーズ

⇒癖のないクリームチーズをベースとして

② フランスブルターニュ産クリームチーズ(ルガール)

⇒グラスフェットチーズならではの雑味がなく、塩味の強さがアクセント

③ 北海道産マスカルポーネ

⇒乳の濃い甘さでまるやかに



frozen cake 111:チーズケーキ

3. 「frozen cake 111」ブランドサイトの特徴

ブランドサイトでは、frozen cake 111のあるライフスタイルを、「hiroeの日記(コラム)」としてサイト内で発信します。ベランピングでチーズケーキとハーブティーを楽しむなど多様な楽しみ方を発見できます。

(注) D2C…メーカーなどの製造者が自社ECサイトで商品を消費者へ直接販売するため販売会社を介さないこと。

(注) ベランピング…家のベランダで出来るアウトドアの形。

以上