

業務用冷凍ケーキ製造会社が、日本初の

凍ったままでも解凍しても美味しく食べられる

フローズンケーキ専門店 「札幌フローズンケーキラボ」をオープン

株式会社 climb とは

株式会社 climb は「夢工房」というブランドでホテルのビュッフェや航空機の機内食のケーキ等を製造している会社です。コロナ渦になり、券売機での工場直売や北海道で初めて冷凍自販機でのケーキの販売を始めた会社でもあります。

その climb が 2022 年の 12 月 6 日に「札幌フローズンケーキラボ」というブランドを立ち上げました。

フローズンケーキとは

- ※ ケーキは冷凍するとカチカチになりすぐに食べられませんが、フローズンケーキはアイスのように食べられます。
 - ※ アイスケーキは解凍後溶けてしまいますが、フローズンケーキはケーキになります。
- フードロスが叫ばれる時代の中で家庭でも冷凍保存ができ、食べたいときに美味しさそのまま食べられるロスの出ない新しい商材です。

こだわり

- ※小麦粉・バター・砂糖など主な材料は北海道産を使用しております。
 - ※一流のパティシエ達が世界各地の食材から厳選した一級品も使用
- パティシエそれぞれの想いを形にするために
また、情熱・技術による研究成果を発信し、ケーキと真摯に向き合った成果をこれからもっと皆様に知ってもらえたらと思います。

サイト・お問合せ先



札幌フローズンケーキラボ特設サイト QR

株式会社 climb 取締役社長 佐々木 亮太郎

携帯 080-5599-6032

メール sasaki@sweets-hokkaido.jp

店舗写真やケーキ写真等はメールアドレスにご連絡頂ければ提供させていただきます

