

# ～生チョコ発祥の店『シルスマリア』～ 手作りクリスマスケーキ申込受付中！ 2012年12月20日（木）まで

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社シルスマリア（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：稲毛田正明）では、12月20日（木）までの期間、手作りクリスマスケーキの予約を実施しております。

“生チョコレート発祥の店”としても知られている当店では、濃厚なショコラクリームをスポンジでサンドした「石畳ショコラ」をはじめとした全6種類をご用意いたしました。

今年のクリスマスは、シルスマリアのこだわりのクリスマスケーキで素敵なクリスマスをお過ごしください。

## 『シルスマリア』手作りクリスマスケーキ 概要

- お申込締切日：2012年12月20日（木）まで
- 引き換え期間：2012年12月22日（土）～25日（火）  
※予約受付、引き換えは平塚本店、馬車道店のみとなります。

### ■販売店舗：

- ・シルスマリア平塚本店、馬車道店
- ・下記催事出店
  - ☆横浜ランドマークプラザ（12/22～25）
  - ☆横浜ザ・ダイヤモンド地下街（12/22～25）
  - ☆伊勢丹相模原店（12/19～25）
  - ☆ラスカ小田原店（12/12～25）

### ■商品一覧：

「石畳ショコラ」	（4号）2,800円
「プラリネショコラ」	（4号）2,600円（5号）3,360円
「モンブラン」	（4号）2,800円（5号）3,360円
「ノエルショコラ」	（約15cm）2,800円
「ノエルスノーベリー」	（約15cm）2,800円
「生クリームデコレーション」	（5号）3,150円（6号）3,780円（7号）4,830円

※店舗により販売期間・商品・サイズが異なります。



### <シルスマリアとは？>

生チョコという名で世にでた最初の一粒。

1988年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながって行きます。由来はその当時、『生パイ』というオリジナル商品が大好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、『生チョコ』と命名しました。生チョコという名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。