

ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」がお届けする
2016年クリスマスケーキコレクション。

- 10月下旬よりご予約受付開始 -



ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」は、2016年クリスマスケーキ(ホール)の予約を、10月下旬より受付開始いたします。

2016年クリスマスのテーマは“煌めく星のクリスマスツリー”。クリスマスの夜に輝くまばゆい星をシックなカラーで表現した『エトワール・ド・ノエル』は、こだわりのクーベルチュールチョコレートで贅沢な大人の味わいに仕上げた今年のスペシャリテ。

他にも、鮮やかな赤色が印象的な『ノエル・ルージュ』、ヴィタメールの代表作である『ショコラ サンバ』など、大切な人と過ごす特別な日に輝きを添える、見た目にも華やかなケーキをご用意いたしました。

【予約期間】 2016年10月下旬～12月19日(月)

※予約期間は店舗により異なります。詳しくはお近くの店舗までお問い合わせください。

※ご予約はホールケーキのみ承ります。小物ケーキは12月1日～店頭で販売いたします。

※クリスマスケーキは数量限定のため、限定数に達した場合はご予約を終了させていただきます。

※内容及び仕様を変更させて頂く場合がございます。予めご了承ください。

■ 商品詳細



ÉTOILE DE NOËL エトワール・ド・ノエル

芳醇な香りと深い味わいが特徴のマラカイボ65%のクーベルチュールチョコレートを使用した贅沢な味わいのチョコレートムースと、グリオットチェリーをとじ込めた香り高いピスタチオムースが調和する2016年のスペシャリテです。

チョコレートの濃厚な味わいとピスタチオが奏でる香りをご堪能ください。

【販売期間】 12/22(木)～25(日)

【本体価格】 15cm ￥5,000(税込 ￥5,400)



NOËL ROUGE

ノエル・ルーージュ

フランボワーズをあわせたチョコレートムースの中は、ホワイトチョコレートクリームとフランボワーズジュレ。カカオの香りとフランボワーズの華やかな酸味をお楽しみください。

【販売期間】 12/22(木)～25(日)

【本体価格】 10.5cm ¥2,700 (税込 ¥2,916)
15cm ¥4,000 (税込 ¥4,320)

※ロイヤルシヨコラ(ピラミッド型のチョコレート)の飾りは15cmのみ



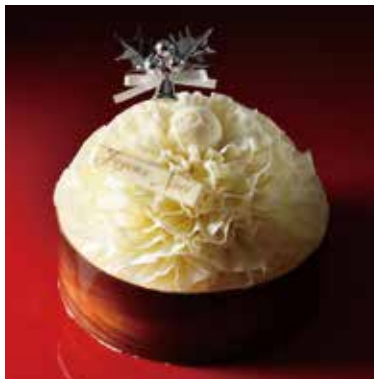
CHOCOLAT SAMBA

シヨコラ サンバ

1986年、ルレ・デセール協会のチョコレートトロフィーを受賞したヴィタメールの代表作。ほろ苦いビターチョコレートムースでミルクチョコレートムースを包みました。

【販売期間】 12/20(火)～25(日)

【本体価格】 10.5cm ¥2,500 (税込 ¥2,700)
15cm ¥3,700 (税込 ¥3,996)
18cm ¥4,400 (税込 ¥4,752)



CHOCOLAT NEIGE

シヨコラ ネージュ

ホワイトチョコレートムースの繊細な味わいと、フランボワーズジュレの爽やかな酸味。ホワイトチョコレートの飾りで華やかに仕上げました。

【販売期間】 12/22(木)～25(日)

【本体価格】 15cm ¥4,000 (税込 ¥4,320)



NOËL CHOCOLAT CARMEL

ノエル・シヨコラ キャラメル

なめらかな口どけのミルクチョコレートムースで、ほろ苦いキャラメルクリームとクリームブリュレを包みました。

【販売期間】 12/22(木)～25(日)

【本体価格】 10.5cm ¥2,600 (税込 ¥2,808)
15cm ¥3,900 (税込 ¥4,212)

※スノーマンのチョコレートの飾りは10.5cmのみ



■「ヴィタメール」とは・・・

1910年、ベルギーの首都ブリュッセルで創業した、ベルギー王室御用達の老舗チョコレートブランドです。1990年日本出店。関東・関西の百貨店を中心に21店舗を展開し、シヨコラ、ケーキ、贈答用の焼菓子など、ベルギー伝統の味を販売しています。(HP)<https://www.wittamer.jp>



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課担当：塩江)

TEL：06-6426-2580 / MAIL：y-shioe@edelweiss.co.jp