

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」 特別なクリスマスケーキを販売いたします

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2つの特別なクリスマスケーキをご紹介します。

10月10日(火)よりヴィタメール各店でクリスマスケーキのご予約受付を開始いたします。

大切な人と過ごすとおきの時間に輝きを添える、特別なケーキを楽しみください。



洗練された美しさとこだわりのおいしさを ヴィタメールのスペシャリテ

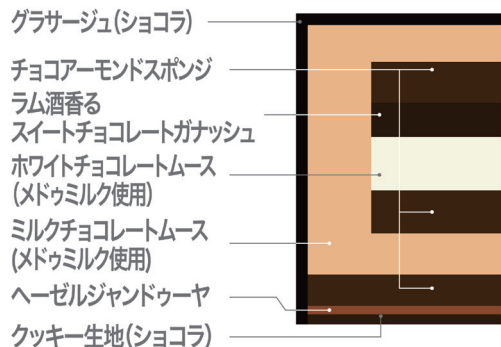
チョコレートのおいしさを存分にお楽しみいただくために選んだのは、華やかでフローラルな香りのエクアドル産カカオと、上品な甘みと香りが特徴の稀少なメドゥミルクを使用した、こだわりのミルクチョコレート。

そのミルクチョコレートを使用したムースの中には、ラム酒が香るエクアドル産カカオのスイートチョコレートガナッシュと、メドゥミルクを使用したホワイトチョコレートのムースをとり込めて。

上品で優しい甘さの中に、華やかなラム酒の香りとカカオの豊かな風味が広がります。
ヒイラギのチョコレートを飾ってシンプルに仕上げました。

ミルク、スイート、ホワイト、風味豊かな3種のチョコレートが奏でる少し大人な味わいのハーモニーをお楽しみください。





- 【商品名】 ジュール・フェリエ
- 【販売日】 12月23日(土)～12月25日(月)
- 【サイズ】 直径約15cm
- 【価格】 税込¥7,992(本体価格¥7,400)
- 【予約受付】 10月10日(火)～12月15日(金)
- *店舗によって販売数が異なりますので、売り切れの際はご容赦ください。
- *予約で完売する場合がございますので、ご了承ください。

パティシエの手仕事と艶やかな苺のきらめきを 数量限定で販売

プレゼントを開けるときのようなワクワク感をケーキでも。そんな想いで、シヨクラティエがひとつひとつ手作りする真っ赤なポインセチアが印象的なチョコレートのボックス。

カカオの苦みや酸味、甘味のバランスが良いベトナム産カカオ豆を使用したガトーシヨクラに、ラムレーズンを散りばめた奥深い味わいのミルクチョコレートムース、甘酸っぱいベリーのムースを重ねて。艶やかな苺を存分に飾りました。

箱を開けた瞬間、真っ赤にきらめく苺がクリスマスを華やかに演出します。

甘さの中に苦みや酸味が広がる、チョコレートとベリーのマリアージュをお楽しみください。



- 【商品名】 プルミエール・ノエル
- 【販売日】 12月23日(土)～12月25日(月)
- 【サイズ】 約15cm角
- 【価格】 税込¥21,600(本体価格¥20,000)
- 【予約受付】 10月10日(火)～11月30日(木)
- *数量限定販売のため、限定数に達し次第、予約受付を終了いたします。
- *玉川高島屋店、千葉そごう店、柏高島屋店ではお取り扱いがございません。
- *店舗によって販売数が異なります。



■「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22店舗を展開し、シヨクラ、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>
(Instagram) [wittamer_japan \(https://www.instagram.com/wittamer_japan/\)](https://www.instagram.com/wittamer_japan/)



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 マーケティング部(担当:森井)
TEL: 06-6426-2580 / MAIL: y-morii@edelweiss.co.jp