



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2023年 9月 29日

グランドニッコー淡路

幻の島の果実「淡路島なるとオレンジ」とピスタチオの魅惑のマリアージュ

グランドニッコー淡路 クリスマスコレクション

ご予約期間：2023年10月1日（日）～12月19日（火）

グランドニッコー淡路(住所:兵庫県淡路市、総支配人:星野 美奈子)は、大切な方と過ごすクリスマスの特別なひとときにふさわしい、エレガントな装いのブッシュ・ド・ノエルを含む3種類のクリスマスケーキと、クリスマスシーズンに欠かせないシュトーレンを販売いたします。クリスマスケーキは、2023年10月1日（日）よりパティスリー&ベーカリー「コパータ」にてご予約を承ります。



右より時計回りにプレミアムクリスマスチョコレートケーキ
クリスマスケーキ、ブッシュ・ド・ノエル

☆ 聖夜に降り積もる雪のように輝く新作ホワイトノエル

新作のブッシュ・ド・ノエルは、見た目はシンプルかつスタイリッシュなデザインでありながら、白いクリームの下に淡路島固有の柑橘「淡路島なるとオレンジ」とピスタチオの濃厚な風味が隠されており、クリスマスの特別感を盛り上げてくれる贅沢な一品です。

兵庫県産小麦粉、淡路産米粉、淡路放し飼いたまごなど淡路産の素材を使用したココアのジェノワーズをベースに、淡路島なるとオレンジピールのクリーム、ピスタチオのビスキュイ・ジョcond、ピスタチオクリームやカカオニブ入りガナッシュなど、全5層をバランス良く重ね合わせ、上品な甘さのシャンティークリームで包み込みました。ケーキを飾る淡路島なるとオレンジのトリュフとホワイトチョコレートが華やかさを演出します。ピスタチオの香ばしさ、香り高い淡路島なるとオレンジの酸味やオレンジピールのほろ苦さなど、幾重にも重なる風味と香りのハーモニーをお楽しみください。

☆ チョコレート細工に心華やぐ艶やかな「プレミアムクリスマスチョコレートケーキ」

パティシエの繊細な技が光る扇状のチョコレート細工「エヴァンタイユ」が印象的なケーキ。カカオの芳醇な香りとなめらかな口溶け、ビターなココアのジェノワーズと完熟苺の酸味が豊かに広がります。チョコレート好きにはたまらない、大人のためのケーキです。

☆ シュトーレン **¥3,000 / ミニサイズ ¥2,000**

※ 販売期間：2023年12月1日（金）～12月25日（月）

1年間洋酒に漬け込み熟成させたフルーツやナッツをたっぷり練りこんだ自信作。クリスマスを迎えるまで少しずつお楽しみいただくと、時とともに風味が馴染み変化する味わいを堪能できます。



【クリスマスコレクション 概要】

- ご予約期間：2023年10月1日（日）～12月19日（火）
- お渡し期間：2023年12月20日（水）～12月25日（月）
- お渡し場所：グランドニッコー淡路 2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」店頭
- 価格：ブッシュ・ド・ノエル ¥7,000（長さ18cm）
プレミアムクリスマスチョコレートケーキ ¥6,500（4号12cm）限定30台
クリスマスケーキ ¥6,500（6号18cm） ¥4,500（4号12cm）
- ご予約・お問い合わせ：グランドニッコー淡路 2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」
TEL：0799-74-1120（受付時間 10:00～20:00）
※ 掲載の価格は消費税が含まれております。 ※ 掲載写真はイメージです。
※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合があります。 ※ いずれも数量限定商品です。

【グランドニッコー淡路の施設概要】



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地
延床面積：29,200㎡
ホテル：地上10階
施設構成：客室数201室、宴会場7室、
レストラン・ラウンジ4カ所、スパ、フィットネスジム、
屋外プール、ウェディングチャペルほか
アクセス：公共交通機関 高速バスで
JR 舞子駅から約15分、JR 三ノ宮駅から約45分、
JR 新神戸駅から約60分
大阪方面から車で
神戸淡路鳴門自動車道・淡路ICを下り、
国道28号線を海岸沿いに南へ5分
電話番号：0799-74-1111（代表）
公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/>

【報道関係者の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 マーケティング課 増田・泉・村田・中島
TEL：0799-74-1150 FAX：0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com

【一般の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 パティスリー&ベーカリー「コパータ」 TEL：0799-74-1120