

2016年食べたいクリスマスケーキは・・・

苺で豪華・甘くない

2016年10月8日(土) 予約スタート/大丸東京店

年々多様化するクリスマスケーキ。本当に食べたいケーキは?・・・ということで、大丸東京店では、2016年8月5日～8月7日にメール会員約66,550名にアンケート調査を実施しました(回答431名)。その結果、**苺のデコレーションケーキ**、**豪華な見た目**、**甘さ控えめのクリーム**という3つのポイントが人気であることがわかりました。人気ポイントをおさえたものを含めて約100種のケーキの予約受付がスタートします。WEB予約(<http://www.daimaru-matsuzakaya.jp/>)店頭予約:1階・地階各ショップにて 予約期間:10月8日(土)～12月13日(火) ※店舗により異なります。それぞれ限定数あり。

クリスマスに食べたいケーキは?・・・苺のケーキ!(56%)・甘さ控えめのクリーム!(55%)

苺を2段に重ねてスポンジでサンド。ケーキの中に隠れた苺のボリュームに感激。〈銀のぶどう〉ふしぎの国の苺たち5,616円(イヤープレート付)



昨年の8粒から14粒に増量!苺をふんだんに使った贅沢デコレーションケーキ。〈クラシックコロパン〉フレーズノエル5号4,104円



埼玉県並木さんの「とちおとめ」をふんだんに!〈ラ・テール セゾン〉並木さんの苺「とちおとめ」苺づくしのスペシャルショート5,400円

どんな見た目がいい?・・・ビジュアル重視!やっぱり豪華な見た目がイイ!47%

クリスマスリースになった芳醇フルーツケーキ。〈銀のぶどう〉クリスマス・ダールジャン7,992円



バウムクーヘン、マロン、生クリームをベリームースの小屋のもとに。〈ユーハイム〉クリスマスバウムトルテ3,780円



苺とトリュフ、チョコのリボンが華やかなバニラムースのケーキ。〈アンテノール〉聖夜の苺デコレーション5,184円

チョコレートケーキ派のあなたには!

コーヒーガナッシュをチーズクリームでまろやかに、ラズベリーの酸味がアクセント!〈パティスリー キハチ〉ブッシュ・ド・ノエル3,996円



マラカイボ65%のクーベルチュールチョコレートを使用、グリオットチェリー入りのピスタチオムース!〈ヴィタメル〉エトワール・ド・ノエル5,400円



“クリスマスの煌き”という名の上品な味、全てチョコの6層構造が奏でる華やかなハーモニー〈アンリ・シャル・パントイエ〉エタンセル・ノエル3,780円