



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 2018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

今年のクリスマステーマは『イルミネーション』。

こだわりのチョコレートを使用した2018年のスペシャリテや鮮やかな赤色が印象的なケーキ、
また、ヴィタメールが自信を持ってお届けする代表作など、
大切な人と過ごすとおきの時間に輝きを添える、特別なケーキをご用意いたしました。

【予約期間】 2018年10月下旬～12月19日(水)

※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



ECLAT DE NOËL エクラ ドゥ ノエル

ヴィタメールがお届けする2018年のスペシャリテ。

コスタリカ産カカオ70%を使ったカカオの豊かな香りが
楽しめるチョコレートムースに、まろやかなミルクチョコレートムースと
ホワイトチョコレートムースをとじこめました。

また、色とりどりのチョコレートを飾り、聖夜に輝く
クリスマスイルミネーションを表現しました。

【販売期間】 12/22(土)～25(火)

【本体価格】 15cm ￥5,500(税込 ￥5,940)



FRAISE DE WITTAMER フレイズ・ド・ヴィタメール

ロドけなめらかなクリームとスポンジに苺をサンドした、
クリスマス限定デザインのデコレーションケーキです。

【販売期間】 12/20(土)～25(火)

【本体価格】 10.5cm ￥2,800(税込 ￥3,024)

15cm ￥4,100(税込 ￥4,428)

18cm ￥5,200(税込 ￥5,616)

*写真は15cmです



CHOCOLAT SAMBA

ショコラ 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(木)～25(火)

【本体価格】 10.5cm ¥2,600 (税込 ¥2,808)

15cm ¥3,800 (税込 ¥4,104)

18cm ¥4,500 (税込 ¥4,860)

* 写真は15cmです



NOËL CHOCOLAT CARAMEL

ノエル・ショコラ 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(土)～25(火)

【本体価格】 10.5cm ¥2,600 (税込 ¥2,808)

15cm ¥3,900 (税込 ¥4,212)

* 写真は15cmです



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(土)～25(火)

【本体価格】 10.5cm ¥2,700 (税込 ¥2,916)

15cm ¥4,100 (税込 ¥4,428)

* ロイヤルショコラ(ピラミッド型のチョコレート)の飾りは15cmのみです

* 写真は15cmです



CHOCOLAT NEIGE

ショコラ 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(土)～25(火)

【本体価格】 15cm ¥4,100 (税込 ¥4,428)



■「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、ショコラ、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