



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
2020年クリスマスケーキコレクション
10月中旬よりご予約受付開始

今年のクリスマステーマは『ツリー』。

こだわりのチョコレートを使用した2020年のスペシャリテや鮮やかな赤色が印象的な限定ケーキ、
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】 2020年10月中旬～12月19日(土)

- * 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日より店頭で販売いたします。(一部商品は12月15日より販売いたします。)
- * 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



SAPIN DE CHOCOLAT

サパン・ド・ショコラ

ヴィタメールがお届けする2020年のスペシャリテ。

エクアドル産カカオ豆を使用したビターで濃厚なチョコレートムースに、香ばしいプラリネミルクチョコレートムースとガナッシュをとじこめました。

オリジナルのツリーのチョコレートを飾って。

【販売期間】 12/23(水)～12/25(金)
【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

ロど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】 12/23(水)～12/25(金)
【本体価格】 10.5cm ¥2,800(税込 ¥3,024)
15cm ¥4,100(税込 ¥4,428) *写真
18cm ¥5,200(税込 ¥5,616)



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】 12/23(水)～12/25(金)

【本体価格】 10.5cm ￥2,600 (税込 ￥2,808)
15cm ￥3,800 (税込 ￥4,104) * 写真
18cm ￥4,500 (税込 ￥4,860)



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】 12/23(水)～12/25(金)

【本体価格】 10.5cm ￥2,800 (税込 ￥3,024)
15cm ￥4,200 (税込 ￥4,536) * 写真



NOËL PISTACHE CHOCOLAT

ノエル・ピスターシュ ショコラ

フルーティーでビターなマラカイボ65%を使用したチョコレートムースとまろやかなクリームを重ね、なめらかなピスタチオクリームで仕上げました。

【販売期間】 12/23(水)～12/25(金)

【本体価格】 10.5cm ￥2,700 (税込 ￥2,916)
13.5cm ￥3,700 (税込 ￥3,996) * 写真



PARTERRE

パルテール

フランボワーズと苺のムースの中は、赤すぐりの実をとじこめたホワイトチョコレートムースと苺のコンフィチュール。フルーツを華やかに飾りました。

【販売期間】 12/23(水)～12/25(金)

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



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】 12/23(水)～12/25(金)

【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22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