



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」 2022年 クリスマスケーキのスペシャリテをご紹介します

ヴィタメールがお届けする2022年クリスマスケーキのスペシャリテは、大きなクリスマスブーツのチョコレートが印象的なケーキ「サンニユイ」。

チョコレートムースにはフルーティーな酸味が特徴のペルー産ホワイトカカオから作られる「イランカ63%」を使用。甘味と苦みのバランスが良くすっきりとした味わいのチョコレートムースです。

その中に、芳醇なアロマが広がるマルサラワインを合わせたホワイトチョコレートムースをとじてめて。2種類のチョコレートムースが織りなす、華やかで奥深い味わいをお楽しみいただけます。

飾りには、パティシエが一つ一つ型抜きして作るオリジナルのクリスマスブーツのチョコレートをのせて。白と黒のチョコレートに金色のオーナメントで、可愛さの中にも上品さと大人っぽさを感じるデザインに仕上げました。



グラサージュ

チョコレートムース
(イランカ63%使用)

チョコアーモンドスポンジ

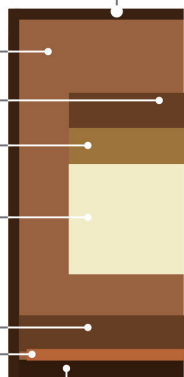
ミルクチョコレートガナッシュ

ホワイトチョコレートムース
(マルサラワイン使用)

チョコアーモンドスポンジ

ジャンドイヤ

チョコクッキー生地



ご予約受付中

【商品名】 サンニユイ

【販売日】 12月23日(金)～12月25日(日)

【サイズ】 直径約15cm

【価格】 税込¥6,156(本体価格¥5,700)

*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。



■「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>

(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