



GRAND NIKKO  
AWAJI

## PRESS RELEASE

2025年9月24日

グランドニッコー淡路

スパイスの甘い香りに包まれる大人ラグジュアリーなクリスマス  
**グランドニッコー淡路 クリスマスコレクション**  
ご予約受付開始：2025 年 10 月 1 日（水）より

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、2025 年 10 月 1 日（水）より、クリスマススパイスが香り立つ新作のブッシュ・ド・ノエルや淡路島の素材を活かした華やかなケーキなど、3 種類のクリスマスケーキのご予約を承ります。

またドイツ発祥のクリスマスの伝統菓子シュトーレンは、12 月 1 日（月）よりパティスリー＆ベーカリー「コパータ」にて販売いたします。



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

### ◇ ブッシュ・ド・ノエル（長さ 18cm）¥7,800

新作のブッシュ・ド・ノエルは、フランスのオーガニックチョコレートとクリスマススパイスの甘い香りに包まれるスタイリッシュな大人のケーキに仕上げました。

淡路放し飼いたまごや兵庫県産小麦粉を合わせたココア生地でナツメグ、アニスパウダーやシナモンなどのスパイスをきかせたフランスの焼菓子「パン・デピス」とマスカルポーネムースショコラ、さらに淡路島の牛乳と卵のブリュレや淡路島なるとオレンジピールが香るシャンティークリームを包み込みました。カカオの風味を引き立てるスパイスの香り、リッチなミルク感とオレンジピールのアクセントが幾重にも重なる、独創的で繊細なハーモニーをご堪能ください。

#### ◇ クリスマスケーキ（6号 18cm）¥6,800、（4号 12cm）¥5,800

パティシエのこだわりが詰まったショートケーキは、淡路島の卵と兵庫県産小麦粉など地元の素材を活かしてきめ細かくしっとり焼き上げた生地を3層に重ね、リッチなコクを感じながらもすっきりとした後味が広がるシャンティークリームと甘酸っぱい苺をたっぷりとサンドしました。トップには大粒の淡路産苺とクリームをふんだんにあしらひエレガントな装いに仕上げました。大切な方と過ごすホリデーシーズンのひとときを華やかに演出します。

#### ◇ プレミアムクリスマスチョコレートケーキ（4号 12cm）¥6,800

芳醇な果実の風味が広がるオーガニックのスイートチョコレートを使用した繊細なチョコレート細工「エヴァンタイユ」と艶やかなグラサージュをほどこした特別感あふれるチョコレートケーキです。ココア生地とシャンティークラッシュに淡路産の苺を合わせて、濃厚なショコラの風味をより際立たせました。

#### シュトーレン（L）¥4,500、¥2,800

販売期間：2025年12月1日（月）～12月25日（木）

1年間じっくりと洋酒に漬け込み熟成させたいちじくやアブリコット、オレンジピールなどのフルーツとナッツを練りこみ焼き上げました。紅茶やワインなどお好みのお飲み物と合わせてご堪能いただける贅沢な一品です。

#### 【クリスマスコレクション 概要】

- ご予約期間：2025年10月1日（水）～12月19日（金）
- お渡し期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）
- 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
- ご予約・お問い合わせ：[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）

※掲載写真はイメージです。

※掲載価格はいずれも消費税が含まれております。

#### 【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 m<sup>2</sup>

アクセス：

＜高速バスで＞JR 舞子駅から約18分、JR 三ノ宮駅から約48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://www.awaji.grandnikko.com/>