

真っ赤なバラのリースケーキや可愛いリボンケーキが登場！ 新宿小田急の「クリスマスケーキ」

～ 小田急オリジナルケーキから冷凍配送ケーキまで70種以上！ECサイトにてご予約承り ～

小田急百貨店新宿店では、ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にて、クリスマスケーキの予約受付をスタート。今年は「CHRISTMAS LOVE ～サンタが恋したクリスマスケーキ～」をテーマに、プレゼントを届けにきたサンタクロースが思わず目惚れするようなケーキが登場。近年見た目が華やかなケーキの人気が続くなかで、今年は明るくかわいいファンシーなデザインから、大人の華やかさあふれるドラマチックな一品までバラエティ豊かに70種以上が揃います。昨年に続き需要の高まりが予想される冷凍配送ケーキには新規ショップを展開します。

2022年クリスマスケーキのポイント

- ◆有名ホテルや注目のパティスリーのケーキが初登場！
- ◆華やかな見た目も楽しめる！小田急オリジナルケーキが多彩に登場
- ◆ギフトにも最適！需要高まる冷凍配送ケーキに新ショップが登場

■有名ホテルやパティスリーのケーキを初展開！注目の小田急オリジナルケーキ

今年初展開する、有名ホテルやパティスリーが小田急オリジナルとして考案したケーキに注目。バラがモチーフの6つのケーキをリースに見立てたアート作品のような美しいケーキや、ナッツやフルーツなど様々な味わいのマリアーージュを楽しめる一品を紹介します。



①初登場『ヒルトン東京』Love Rose (直径約26cm) 13,750円 限定20台【小田急オリジナル】
ヒルトン東京が手がける小田急限定のクリスマスケーキ。真っ赤なバラをリング状につなげてリースに見立てたゴージャスな一品。ライチの華やかな香りを活かし、洋ナシ・ラズベリーと煮込みガルニチュールを作り、ジャスミンの軽いムースで包みました。少しピターなラズベリーのガナッシュがアクセントです。

②初登場『ミニチュア ガーデン カフェ』プレザンテ (直径約15～16cm) 5,940円 限定50台【小田急オリジナル】
中目黒に店舗を構える人気のパティスリー&カフェのクリスマスケーキが初登場。ピスタチオをベースにしたムースに、相性のいいリングをタルトタタンのようにキャラメル色になるまで煮詰め、アクセントにレーズンとバナナを忍ばせました。口の中でピスタチオとリングが混ざり合った瞬間は何とも言えない至福な時間に。ケーキに乗っているプレゼントの中は小さなショートケーキになっています。

③初登場『パティスリー ショコラトリー レシィ』レシィ ドウ ノエル マロンパッション (直径約15cm) 5,940円 限定50台【小田急オリジナル】
昨年、世田谷にオープンした注目のパティスリーを初展開。ムースマロンの濃厚さと、パッションフルーツにオレンジを合わせたジュレの爽やかなハーモニーをお楽しみください。マロンとパッションフルーツがマリアーージュした可愛らしいケーキは特別な日にぴったりです。

■食べるのがもったいない?! 華やかな見た目も楽しめる小田急オリジナルケーキ

クリスマス気分を盛り上げる見た目も華やかな小田急オリジナルケーキが登場。大きなリボンがインパクト大のリボンケーキやプリンセスの世界をイメージしたケーキまで多彩に揃います。



④『タンデコロリ』HAPPY RIBBON CAKE (直径約 13cm) 5,940 円 **限定 70 台**

【小田急オリジナル】

代々木公園の近くにアトリエショップを構えるデコレーションスイーツ店タンデコロリが贈るのは、大きなリボンが一際目を引く可愛いリボンケーキ。軽めのバタークリーム、フワフワのスポンジとイチゴは相性抜群。クリスマスのデコレーションを施した、特別な贈り物を思わせるケーキです。

⑤『パティスリー&カフェ デリーモ』Amour pur アムール ピュール (直径約 14cm) 5,200 円

限定 50 台 【小田急オリジナル】

ピンク色のドレスをまとったプリンセスが王子の帰りをいつまでもお城で待つ…そんなプリンセスの世界をケーキで表現しました。真っ白なホワイトチョコレートムースはミルクィで濃厚な味わい。そこにイチゴとピスタチオ、桃のコンフィを加えて優しい味に仕上げています。また、生地の間にはベリーのアーモンドキャラメルを加えました。

⑥『パティスリー ビヤンネートル』シャルロット ノエルフレーズ (直径約 15cm) 5,580 円

限定 50 台 【小田急オリジナル】

苺のみずみずしさに香り高い和紅茶のブリュレやヘーゼルナッツの香ばしいビスキュイを合わせることで、コクと深みを感じるアントルメに仕上げました。

⑦『パティスリー ユウ ササゲ』タルト マロン オ ノエル (直径約 15cm) 5,940 円

限定 50 台 【小田急オリジナル】

コーヒーとピーカンナッツのタルトにマロンのムースとクリーム、マスカルポーネのムースをあわせました。

■ギフトにも最適! 需要高まる冷凍配送ケーキ

ご自宅で受け取りができ、ギフトとして贈るにも最適な冷凍配送ケーキ。昨年の予約数は前年の約2倍と大きく伸長し、今年も需要の高まりが予想されます。新展開のパティスリーの可愛いデコレーションケーキや様々な味が楽しめるプチケーキのセットが登場します。



⑧『アトリエ アニバーサリー』ファンタジークリスマス（直径約 16cm）6,804 円 **限定 45 台**

お届け：12月21日（水）～25日（日）のご希望日

早稲田に店舗を構えるパティスリーの可愛らしいケーキが初登場。クリスマスの楽しい時間、空間、そんな瞬間をイメージした、やわらかな口当たりとやさしい食感が特徴のムースケーキ。マスカルポーネのコクと優しい甘み、苺の果肉入りソースがアクセントです。

※オーナメントは別添になります。

⑨『帝国ホテル』ノエルピスターシュ・ルージュ（直径約 14.5cm）7,236 円 **限定 40 台**

お届け：12月21日（水）～25日（日）のご希望日

聖夜を彩る帝国ホテルのクリスマスケーキ。特別な日にふさわしい華やかで味わい深い美味しさをお楽しみください。ピスタチオのムースに、フランボワーズのムースと酸味のあるフランボワーズのジュレを組み合わせました。

⑩『ピエール・エルメ・パリ』ノマド エラ（約 19×7×6.5cm）6,750 円 **限定 50 台**

お届け：12月22日（木）～25日（日）のご希望日

この鮮やかな印象のケーキは、ピエール・エルメがロンドンで初めて味わったサマーブディングの思い出から生まれました。オリーブオイル入りレモン風味の生地がレモン風味のクリームとなめらかに融合し、レッドフルーツのコンポートが食感にアクセントを与えています。

⑪『パティスリー・サダハル・アオキ・パリ』デギュスタシオン イヴェール（各 3×3×3～4cm）3,888 円 **限定 35 台**

お届け：12月12日（月）～25日（日）のご希望日

「デギュスタシオン」は“テイスティング”を意味し、その名の通り様々な味わいのケーキを小さなサイズで少しずつお召し上がりいただける夢のような詰め合わせ。アオキの定番人気のケーキから季節限定のケーキまで 8 種類のケーキを詰め合わせています。

<クリスマスケーキ予約概要>

【予約承り】

- 小田急百貨店オンラインショッピング「小田急のクリスマスケーキ」

<https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/christmascake>

10月8日（土）～12月13日（火）15時まで

※「冷凍配送」のお品物は12月11日（日）15時まで

【お渡し日時】

- 12月23日（金）・24日（土）・25日（日）各日11時～19時

【お渡し場所】

- 小田急百貨店新宿店7階イベントスペース

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務部広報担当 [丹野・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp