

有名ホテルや実力派パティシエたちが贈る 2020年 心華やぐクリスマスケーキ 11商品

様々な素材との組み合わせで新たな味わいが生まれる、ルビーチョコレート・ゴールドチョコレートを使用

バリーカレボグループが運営するチョコレートアカデミー™センター東京が、2020年の冬にオススメの心華やぐクリスマスケーキ 11商品をご紹介します。



今回ご紹介する 11 商品は、有名ホテルやパティスリーを展開する実力派パティシエ、パティシエールたちが、ルビー色の印象的な見た目と、酸味とフルーティーさの味わいが特徴の第 4 のカテゴリーのチョコレート「ルビーチョコレート」と、ゴールドに輝く見た目とキャラメライズしたミルクと砂糖が香る「ゴールドチョコレート」（キャラメルチョコレート）の素材を生かして製作しました。

新型コロナウイルスの影響により、先が見通せず、不安な気持ちに包まれている今年の冬。そのような時だからこそ、クリスマスのひとときだけでも、心が華やぐ時間をお届けしたい。そうした思いが詰まっています。

バリーカレボの人気商品、ルビーチョコレートおよびゴールドチョコレートは、原材料単体としても十分味わい深いです。ラズベリーやナッツなど他素材と組み合わせることで、チョコレートそのままでは出すことのできない特別な風味や食感のマリアージュを楽しめます。

ルビーチョコレート・ゴールドチョコレートを使用したクリスマスケーキで、心華やぐ時間をお楽しみください。

【ルビーチョコレートを使用した製品】

<アステリスク>



- 商品名： ブッシュドノエルルージュ
- 予約期間：受付中、予定数になり次第終了（150台）
- 受取期間：12月24日（木）・25日（金）10:00～18:00
- 販売／受取場所：アステリスク
- 価格： 4,538円（税込4,901円）
- 商品説明：ルビーチョコレートとタヒチバニラのムース、フランボワーズのベアリングのブッシュドノエル。中にバニラとミルクチョコレートの二層の優しい味のクリームブリュレの周りをルビーチョコレートといちご・フランボワーズの風味づけのムースで包んだ一品。1年間人気のあった商品をクリスマス仕様に仕上げました。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.バニラ/2.フランボワーズ/3.いちご
- HP：https://www.asterisque-izumi.com/news/pkobo_news/upload/26-0link_file.jpg

<ANA インターコンチネンタルホテル東京 2階「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」>



- 商品名： ビュッシュ・ド・ノエル・ルビーショコラ
- 予約期間：12月11日（金）まで
- 受取期間：12月19日（土）～12月25日（金）11:00～20:00
- 販売／受取場所：ANA インターコンチネンタルホテル東京 2階「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」
- 価格： 6,018円（税込6,500円）
- 商品説明：ルビーチョコレートをふんだんに使い、銀粉を使って雪山をイメージしたムースタイプのケーキ。ラズベリーを加えたピンク色のグラサージュの艶感とフルーティーな香りがテーブルを華やかに演出します。
- ケーキに使用されているベアリング素材：ラズベリー
- HP：<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/christmas-cake-2020/>

<小樽洋菓子舗ルタオ>



- 商品名： ルージュノエル
- 予約期間：12月19日（土）まで ※数に限りがございます
- 受取期間：12月1日（火）～12月23日（水）まで
- 販売場所：小樽洋菓子舗ルタオ オンラインショップ (<https://shop.letao.jp/>)
- 受取場所：配送
- 価格： 3,500円（税込3,780円）
- 商品説明：まるでXmasリースのような、美しいケーキが完成しました。フルーティーなルビーチョコレートのムースとシャンティ。カカオ分70%のチョコレートで作ったショコラノワールムース、ムースをつなぐしっとりジェノワーズ、華やかで重厚感のある、上品な味わいが特徴です。食卓を、華やかに彩るクリスマスケーキです。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.ショコラノワールムース/2.ジェノワーズショコラ/3.フランボワーズのナバージュ

<川崎日航ホテル>



- 商品名： ムース・ショコラ・ルビー
- 予約期間：12月20日（日）まで
- 受取期間：12月19日（木）～12月25日（金）10:00～18:30
- 予約場所：7階宴会場
- 受取場所：10階 カフェレストラン「ナトゥーラ」テイクアウトコーナー
- 価格： 5,555円（税込6,000円）
- 商品説明：“ルビーチョコレート”の持つベリーの風味や酸味、カラーを引き立てるフランボワーズでムースに仕立て、相性の良いピスタチオムース。神奈川ブランドの足柄ほうじ茶の優しい香りをスポンジにあしらひ、アーモンドとピスタチオのしっとりとした濃厚で個性ある食材を上品な味や食感に組み合わせた素材の余韻、“ルビーチョコレート”の優しい味わいをお楽しみいただけるテイストに仕上げております。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.フランボワーズ/2.ピスタチオ/3.足柄ほうじ茶
- HP：<https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/news/event/christmascake2020>

<帝国ホテル 東京>



- 商品名： Noël Rouge（ノエル ルージュ）
- 販売期間：2020年12月1日（火）～12月25日（金） 予約受付中
- ※クリスマス期間（12月19日（土）～12月25日（金））のご予約は12月14日（月）15時まで
- 販売／受取場所：帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュフ」
- ※12月19日～25日は本館1階宴会ロビー
- 価格： 直径12cm（2～3人用）2,500円（税込）、直径6cm（1人用）900円（税込）
- 商品説明：帝国ホテル 東京の館内を彩るドーム型のバラの装花から着想を得た「ノエル ルージュ」は、サブレとピスタチオの生地に、フランボワーズのジャムとバラのムースを重ね、ライチとフランボワーズ風味のルビーチョコレートムースで包み込みました。赤く艶やかに仕上げられた華やかな見た目は、バラのように美しく、一口食べれば、ふんわりとバラの香りが口の中に広がります。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.ローズ/2.ピスタチオ/3.ライチ
- HP：<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/xmas2020.html>

<TRUNK(HOTEL)>



- 商品名： The Avalanches (ジ・アヴァランチーズ)
- 予約期間：12月13日(日) 22:00まで ※予定数に達した場合、予約受付を終了する場合がございます
- 受取期間：12月19日(土)、20日(日)、23日(水)、24日(木)、25日(金)
- 販売場所：TRUNK(STORE)オンラインストア特設ページ
(https://trunk-base.co.jp/s/tunkstore_christmas2020)
- 受取場所：TRUNK(STORE) ※引き渡しは店頭のみとなります
- 価格： 3,519円(税込3,800円)
- 商品説明：“雪崩”を意味する「The Avalanches」は、崩れ落ちる雪のような冬らしいデザイン。シトロンマドレーヌに、ライチパンナコッタとフリユールージュのジュレを乗せ、ルビーチョコレートとローズのムースで包みました。一つとして欠けることが出来ない絶妙なハーモニーです。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.フリユールージュ/2.ライチ/3.ローズ

<ハイアット セントリック 銀座 東京>



- 商品名： Ruby Strawberry Short Cake
- 予約期間：12月23日(水)まで ※お受取日の2日前まで予約可能です
- 受取期間：12月23日(水)～12月25日(金) 12:00-17:00
- 販売/受取場所：NAMIKI667 (ハイアット セントリック 銀座 東京 3階)
- 価格： 4,000円(税込4,320円)
- 商品説明：クリスマスに定番のショートケーキにルビーチョコレートを合わせることで華やかで可愛いクリスマスケーキになりました。ルビーチョコレートと相性の良いベリーをふんだんに使い、ライチやグレープフルーツを使うことで味に奥行きを持たせています。生地にも爽やかなアールグレイを使うことで軽やかで上品な味わいに仕上がっています。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.苺/2.ラズベリー/3.グレープフルーツとライチ
- HP：<https://namiki667.com/news/2020/10/Christmas-Cake.html>

<ハイアット リージェンシー 東京「ペストリーショップ」>



- 商品名： スノーマン
- 予約期間：12月14日(月)まで
- 受取期間：12月19日(土)～12月25日(金) 11:00～20:00
- 販売/受取場所：ペストリーショップ (ロビーフロア・2F)
- 価格： 5,000円(税込5,400円)
- 商品説明：酸味との相性の良いルビーショコラのムースにはいちご、ラズベリーと言ったベリーの酸味とラズベリーの特有なバラの様な繊細な香りとがマリアージュされマイルドなバニラムースをバランスよく仕立てた味わいです。ラズベリービネガラのフルーティな酸味がアクセントです。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.いちご/2.フランボワーズ/3.フランボワーズビネガー
- HP：<https://hyattagencytokyo.com/restaurant/tabid/72/Default.aspx?itemid=569&dispmid=612>

<ヒルトン東京>



- 商品名： ベレ・エトワール
- 予約期間：12月21日(月)まで
- 受取期間：12月11日(金)～12月25日(金) 11:00～18:00
- 受取場所：ヒルトン東京1階チョコレートブティック
- 価格： 8,280円(税込9,200円)
- 商品説明：ケーキ全体を華やかに彩った美しい造形のチョコレートケーキはおしゃれな上級者のベレー帽をイメージ。ハイビスカス風味をつけたルビーチョコレートのムースにレッドカラントやベリーなどのジュレとガナッシュ、フレーズデボアやラズベリー入りのミルクチョコレートムースも入り奥行きのある味になっています。ダックワーズやブラリネフィアンティースで触感にもこだわったケーキです。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.フリユールージュ/2.ハイビスカス/3.アーモンド
- HP：https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/seasonal/chocolate_boutique_2011

<ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ>



- 商品名： ROSY
- 予約期間：12月22日(火)まで ※引き取り希望日の3日前まで
- 受取期間：12月15日(火)～12月25日(金) 11:00～20:00
※当面の間、営業時間を短縮しているため、ホームページをご確認ください
- 販売/受取場所：ザ・ショップN.Y ラウンジブティック
- 価格： 4,800円(税込5,184円)
- 商品説明：ミルクチョコレートのスポンジにライチで風味付けしたミルクチョコレートのクリームとルビーチョコレートのムースを重ね爽やかなピンクグレープフルーツのゼリーをサンドした、華やかなクリスマスケーキです。
- ケーキに使用されているベアリング素材：1.ライチ/2.苺/3.グレープフルーツ
- HP：<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-christmas-cake.html>

【ゴールドチョコレートを使用した製品】

<ロイヤルパークホテル>



- 商品名： ブッシュ・ド・ノエル
- 予約期間：12月18日（金）まで
- 販売／受取期間：12月21日（月）～12月25日（金）11:00～20:00
- 販売／受取場所：ロイヤルパークホテル（東京・日本橋）1階 Sweets & Bakery「粋」
- 価格： 3,800円（税込4,104円）
- 商品説明： ゴールドチョコレートを使用したキャラメルムースショコラに包まれたバナナのクーリーとカレボアのミルクチョコレートを使用したクリームショコラのハーモニーをお楽しみいただけます。艶やかに輝くシックなイメージのブッシュ・ド・ノエルです。
- ケーキに使用されているペアリング素材：1.バナナ／2.オレンジ／3.カレボー
- HP：<https://www.rph.co.jp/event/christmas2020/party.html>

【バリーカレボー社について】 (<http://www.barry-callebaut.com>)

2018/19年度年間売上高約73億スイスフラン（65億ユーロ/74億USドル）を計上するバリーカレボー社は、チューリッヒに拠点を置き、カカオ豆から最終製品のチョコレートに至るまで一貫した生産を行う、世界有数の高品質のチョコレート製品及びココア製品の製造会社です。製品群にはチョコレートフィリングやデコレーション、コンパウンドコーティング等も含まれます。現在60近くの製造工場をもち、従業員は世界全体で約12,000人です。

バリーカレボー社は、主に食品メーカー及び、菓子職人、チョコレートを使用するプロの職人（ショコラティエ、パティシエ、パン職人、ホテル、レストランやケータリングのシェフなど）向けを中心とした食品業界全体に製品を供給しています。これらのグルメのお客様のニーズには2つのグローバルブランド、カレボー®、カカオバリー®でお応えしています。

バリーカレボーグループは将来にもカカオが供給できることを実現するとともにカカオ農家の生活向上を通じてサステナブルなチョコレートが2025年までに標準となることにコミットしています。バリーカレボーグループはココアとチョコレートのサステナブルな未来を目標としているココアホライズン財団をサポートしています。

【チョコレートアカデミーについて】

Chocolate Academy™（チョコレートアカデミー）センター東京は、バリーカレボー社のグローバルブランドであるカレボー、カカオバリー、カルマを中心としたグルメブランドの日本での情報発信の拠点となると同時に、チョコレートを主軸とした専門知識や技術の指導、講習・デモンストレーション、レシピ開発のサポートを通じてプロフェッショナルの方のあらゆるニーズにお応えします。これまでも、様々なテーマの講習会を開催し、多くの方に参加いただいています。

ルビーチョコレートに関する最新情報など、随時以下の公式HP・公式SNSにて発信してまいりますので、今後も是非ご注目ください。

●チョコレートアカデミー公式HP (<https://www.chocolate-academy.com/jp/jp/17>)

●チョコレートアカデミー公式Facebook

(<https://www.facebook.com/pages/category/Local-Business/Chocolate-Academy-Centre-Tokyo-938156546247693/>)

●チョコレートアカデミー公式Instagram (<https://www.instagram.com/chocolateacademytky/>)