

2021クリスマスケーキ人気ベスト7 “推しケーキ選手権” 結果発表

12月3日(金)→25日(土) ★WEB予約期間：12月13日(月)10時まで
大丸東京店 1階・地階 ほっペタウン 5階喫茶

大丸東京店では2021年に食べたいクリスマスケーキを選ぶ「推しケーキ選手権」を実施しました(11月1日～23日)。全14ブランドから今年イチオシのケーキが参加、総投票数3765票から選ばれた、上位のケーキベスト7をご紹介します。

1位



ミルクの香りあふれるクリーム、きめ細かな口どけのスポンジ。苺を最も引き立たせる味わい。中にも苺を敷きつめたこだわりの一品です。〈バターステイツ〉苺のクリスマス・ショートケーキ(5号) 4,644円/1階 ※受け取り期間12/18～25

2位



口どけの良いショコラムースに、ピスタチオムース、ショコラビスキュイ、フランボワーズとグリオットのジュレとサクサク食感のフィアンティーヌプラリネ、ナッツ入りブラウニーを合わせた濃厚チョコレートケーキ。〈ブルディガラ〉ビッシュ・ド・ノエル 3,780円/5階 ※受け取り期間12/23～25

3位



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。〈ヴィタメル〉ノエル・ピスターシュ ショコラ 3,996円/1階 ※予約受け取りは12階特設会場、期間12/23～25

4位



つややかな国産苺が存在感抜群。上質で飽きのこない生クリームをふんだんに使用し、素材にこだわったショートケーキです。〈京橋千足屋〉苺のショートケーキ 4,860円/地階 ※受け取り期間12/23～25

5位



甘さ控えめの生クリーム、ふわふわのスポンジ、いちごの酸味甘みのバランスのよさをお楽しみ頂けます。〈アンリ・シャルパンティエ〉ガトー・フレーズ・ノエル 3,780円/地階 ※予約受け取りは12階特設会場、期間12/23～25

6位



ローズ風味のチーズケーキ、チーズムース、フランボワーズとライチのジュレ、ビスキュイなどの味わいが、タルト生地の上で合わさります。〈ピエール・エルメ・パリ〉フロコン チーズケーキ イスパハン 5,940円/1階 ※受け取り期間12/20～25

7位



雪積るニューヨークの公園をイメージし、苺やフルーツ、シヤンティクリームをふんわりやわらかな生地に重ね、チョコレートのツリーや真っ赤な苺を飾りました。〈グラマシーニューヨーク〉グラマシーパーク(GP-1) 3,780円/1階 ※受け取り期間12/22～25

取材に関するお問い合わせ先/大丸東京店 PR広報

TEL 03-3212-8011(大代表) 宮川・藤井