

2015年クリスマスケーキのトレンドは… ふわっとろっチョコケーキ

2015年10月10日(土)WEB予約スタート/大丸東京店

10月10日(土)、2015年のクリスマスケーキの予約が始まります。パティシェブームやショコラティエブームで本格的なチョコレート専門店人気も定着、バレンタインでも友チョコや自分チョコのニーズが高まっており、年々売り上げが拡大しています。大丸東京店ではクリスマスにもチョコレートを使ったケーキがトレンドになると予想。さらに食感は「ふわっ」「とろっ」スイーツが注目されていることからチョコレートムースを使ったケーキを多数取り揃えました。

店頭承り期間:10/15(木)~12/13(日) ※店舗により異なります。



マンゴームースとブラッドオレンジをしのばせたショコラムースが上品な味わい。〈パティスリーキハチ〉フェアリースター 3,456円



フランボワーズ味のチョコレートムースで、ホワイトチョコレートクリームとフランボワーズジュレをサンド。〈ヴィタメール〉ノエル・ルージュ 4,320円



「くるみ割り人形」に登場する、アーモンドやチョコレートの精をイメージ。〈カカオ サンパカ〉フェアリー デアルメンドラ 5,670円



オレンジクリームとチョコのムース&生地にアーモンドクラッシュをプラス。〈モロゾフ〉きらめく聖夜 3,240円



濃厚&クリーミーなビターショコラ。香ばしい風味と食感、木苺の香りが隠し味。〈銀のぶどう〉ブッシュ・ド・ノエル 3,880円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL03-3212-8011(大代表)

宮川・榎本・笹