

ケーキ

景気が良くなると明るい色が売れる！

## 2013年クリスマスは“カラフルケーキ”

大丸東京店 1階・地階 和洋菓子売場

アベノミクス効果で高級時計や宝飾品、高級カメラ、1万円の高級弁当・スイーツが飛ぶように売れた2013年。今年はクリスマスケーキにも、景気の良さが反映されています。ファッション業界ではよく「景気が良くなると、明るい色が売れる」といわれており、実際今年の秋冬のトレンドカラーはロイヤルブルーと、鮮やかな色が人気です。そこで、2013年のクリスマスケーキも、カラフルに！！色とりどりの美しいケーキを多数ご用意します。



**ヴィタメール ラップランド・ノエル**  
ホワイトチョコムースに、ベリーのジュレとクリーム・ブリュレを忍ばせている。4,725円(限定数50)  
**大丸松坂屋限定**



**ビール・エルメ・パリ**  
フロコン モンテペロ  
いちごの酸味とピスタチオの香ばしい風味が、口いっぱいに広がる。5,250円(限定数50)  
**大丸松坂屋限定**



**アンリ・シャルパンティエ**  
メイユール・ノエル  
軽い口当たりの生クリームで、きめ細やかな3層のスポンジといちごを包んでいる。4,725円(限定数60)



**ラ・テール セゾン**  
国産・莓と木いちごのクリスマス・ルージュ  
国産いちごとクリームチーズを合わせたムースにミルクジャムをどし込んでいる。2,940円



**銀座マキシム・ド・パリ**  
ノエル・ダムール  
ローランペリエロゼを用いた赤い果実のジュレとホワイトチョコムースが相性抜群。3,150円(限定数60)



**銀座マキシム・ド・パリ**  
シャント・ド・ノエル  
自慢のパイ生地でリッチなマロンクリームとフォアグラクリーム、高級マロングラッセをサンド。3,990円(限定数60)

## 取材に関するお問い合わせ先

大丸松坂屋百貨店 販売促進部 TEL 03-3217-4705 FAX 03-3217-4706

齊藤 なおこ 080-4066-2901 宮川 香織 080-3815-5292

首都圏PR広報 mail dmaa243@jfr.co.jp