

## やっぱり！定番の“苺のケーキ”がシェア約6割 2014年は“ありのままの”クリスマス

2014年10月11日(土)WEB予約受付スタート・10月18日(土)店頭受付スタート  
大丸東京店 1階・地階 和洋菓子売場

増税後は、超メリハリ消費の傾向が強まり、日用品などは節約する一方、“ハレの日”には贅沢をするという二極化の傾向があります。そんな2014年のクリスマス。震災が起きた2011年は『絆』、引き続き絆が大切にされた2012年は家族との楽しいクリスマスを演出するように『ファンタジー』、アベノミクスで景気回復が話題となった2013年は『カラフル』、というように大丸東京店ではその年ならではのテーマを設けてクリスマスケーキをご提案してきました。

2014年のテーマは人気映画にも出てきた『“ありのままの”クリスマス』。ありのまま＝定番のクリスマスといえば、家族で苺のケーキを囲むイメージ。実はクリスマスケーキの中でも“苺のケーキ”のシェアは約6割！クリスマスの定番苺のケーキを今年らしく“ハレの日”にふさわしく豪華に、バラエティ豊かに展開します。

### 苺のケーキ特集



＜銀のぶどう＞雪ふるイブの苺たち 2014年限定版イヤプレート付 5,616円  
真っ赤な苺の階段を上って雪のお城へ！中にも苺をたっぷり二段重ねに。※予約限定



＜銀座マキシム・ド・パリ＞ハートのミルフィーユ 3,996円  
銀座の名店が誇るいちごのミルフィーユが、クリスマス限定のハート型で登場。※予約限定 限定数30 大丸東京店限定



＜パティスリー キハチ＞クリスマスショート4号 3,024円  
「とちおとめ苺」の芳醇な香りや甘さは、口溶けの良い生クリーム&スポンジにぴったり！ ※限定数50



＜京橋千疋屋＞苺ショートケーキ5号 5,400円  
フルーツ専門店が選び抜いた国産いちごを使い、昔ながらのショートケーキに。

### もちろん他にも多彩なケーキが登場！



＜ピエール・エルメ・パリ＞サラ 5,670円  
抹茶、マロン、パッションフルーツが奏でる、独特のハーモニーが絶妙！  
※限定数100 大丸松坂屋限定



＜ヴィタメール＞フロール・ド・シヨクラ 5,400円  
キャラメルクリームとチョコムースを、洋梨入りのしっとりバターケーキの上に。  
※予約限定 限定数30 大丸松坂屋限定



＜アンリ・シャルパンティエ＞エタンセル・ノエル 4,860円  
ザッハ生地×チョコクリームにマカロンなどを飾り、クリスマスの夜空を表現。



＜ヴィタメール＞ノエル・モンブラン 3,888円  
マロンムース、栗&洋梨のソテー入りクリームとスポンジを層にして、マロンクリームを絞りました。※限定数50

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)

榎本・齊藤・宮川