

今年は「みんなが集い、華やかにシェアするクリスマス」
2023 松屋のクリスマスケーキ

【予約承り】オンラインストア 10月13日（金）～12月15日（金）

<https://store.matsuya.com/cp.html?fkey=christmascake>

松屋銀座では、10月13日（金）から、クリスマスケーキの予約を開始します。様々な制約がなくなったこともあり、消費者の活動も活発になり、外出や会食の機会も増えている中で、今年のクリスマスは恋人や友人、家族と集まって過ごす方が多くなると考えられます。

松屋は「**みんなが集い、華やかにシェアするクリスマス**」をテーマに、人とシェアしたくなるような華やかさ、豪華さ、意外性などを盛り込んだ多様なケーキを展開します。



【2023 松屋のクリスマスケーキ】ポイント

1. 見た目も華やかで**みんなでシェアする**「ラグジュアリーケーキ」
2. パティシエが**日本の食材の魅力**を引き出す「松屋限定ケーキ」
3. テーブルに華やかさを加えるもう一品、「**クッキー缶特集**」
4. ご実家やお友達に送る「**全国配送**できる冷凍ケーキ」

1. 見た目も華やかでみんなでシェアする「ラグジュアリーケーキ」

名店や名門ホテルよりお届けするスペシャルなクリスマスケーキ。素材の一つひとつにこだわった、唯一無二の美味しさを。



〈ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェ〉 **松屋限定**
Stella (ステラ)

税込 **9,720 円** （直径 18cm / 100 個限り）

白い星型のケーキは、なめらかな艶が美しいホワイトチョコレートのグレイズでコーティング。中央部分は甘酸っぱいベリーコンポートをレモン風味のパン・ド・ジェンヌで包み、外側のパーツは香ばしいヘーゼルナッツのビスキュイとサクサクした食感が楽しいプラリネを土台に、チョコレートムースとベリーコンポートをパッションフルーツで風味付けをしたホワイトムースで包みました。



〈フォーシーズンズホテル 東京大手町〉 **松屋初登場** **百貨店初登場**
Noel サンタ

税込 **7,001 円** （直径 12cm / 70 個限り）

芳醇な香りを放つフランス産の紅茶をメインに、赤いベリー系の華やかなアロマが特徴的なチョコレートとラズベリー、ピスタチオを合わせ、香り高い甘味と酸味のバランスの取れたくちどけの良いケーキ。



〈日本橋 千疋屋総本店〉
クリスマスクイーンストロベリーショートケーキ スペシャル (7号)

税込 **27,000 円** （直径 21cm / 10 個限り）

ふんわりとしたスポンジケーキに上品な甘さのホイップクリーム、自慢のジューシーな香川県産のイチゴ「クイーンストロベリー」を飾りとサンドに丸粒で惜しみなく使用したクリスマスケーキ。直径 21cm の「スペシャル」は、みんなでシェアするのに最適です。



〈パティスリー-SATSUKI〉

新スーパーあまおうショートケーキ

税込 11,340 円 (直径 18cm/80 個限り)

ホテルニューオータニの代表スイーツ「スーパーシリーズ」のショートケーキ。「博多あまおう」と合わせるの、自然な甘みが特徴の太陽卵を使用したスポンジとココのある黒蜜入りのスポンジ、九州大牟田の生クリーム。それらが三位一体となって極上のくちどけを生み出します。



〈カカオサンパカ〉 **松屋限定** **松屋初登場**

ボニータ

税込 8,856 円 (直径 12cm/30 個限り)

スペイン王室御用達のチョコレート専門店「カカオサンパカ」。さくさくとした食感のビスキュイ生地と、香ばしいアーモンドプサラネの上に、カカオ分 70%のクーベルチュールを贅沢に使用したダークチョコレートムースと、ミルクチョコレートムースが豊かな味わいを演出します。職人が一つ一つ丁寧に作り上げた可愛らしいベアチョコレートをお客様自身で乗せて完成します。

2. パティシエが日本の食材の魅力を引き出す「松屋限定ケーキ」

日本全国の食材を使った、自然の豊かさを感じることができるクリスマスケーキの数々。パティシエが引き出す、地域ごとの食材の魅力をお楽しみいただけます。



〈アンフィニ〉 **松屋限定**

フレーズピスターシュ

税込 6,264 円 (直径 15cm/50 個限り)

九品仏の人気パティスリー「アンフィニ」。金井史章シェフが手掛けるケーキは、このあるピスタチオと赤いフルーツを合わせた美しい仕上がり。高知県産の土佐ベルガモットがほんのり香り、全体を華やかにまとめます。



〈レガレヴ〉 **松屋限定** **松屋初登場**

フレーズココ

税込 6,480 円 (直径 15cm/50 個限り)

佐藤亮太郎シェフによる鎌倉のデザートレストラン「レガレヴ」。「フランスのクリスマス×日本のクリスマス」の融合をテーマに、国産のイチゴを使用したいちごフランクフォーズのクリームと冬のフランスで楽しめるココナッツが、絶妙な酸味と軽やかな甘味の調和を織り成します。



〈unis -Masaharu Kozuma- (ユニ・マサハル・コウツマ)〉 **松屋限定**

シャルロット ノエル ピンク

税込 7,236 円 (直径 13.5cm/30 個限り)

虎ノ門の高級レストラン unis (ユニ) で腕を振るう上妻正治シェフ。岩手県・サンファームのフランクフォーズや、ミュールをたっぷりを使用した果実感あふれるムースやジュレを軸に構成し、ココのある静岡県丸高農園の和紅茶のクリーム、スポンジに加えた岡山県夢百姓のローゼルハイビスカス、ラベンダーが心地よく香ります。



〈Gen Sasaki ~la boutique de yukinoshita kamakura~ (ゲン・ササキ)〉 **松屋限定**

ルージュローズノエル

税込 6,912 円 (直径 14cm/90 個限り)

国内外の大会で優勝経験のある佐々木元シェフ。ショコラフランクフォーズに奥出雲薔薇園の食用バラ「さ姫」や、バニラ、キルシュワッサーの香りを合わせ、オンリーワンのショコラフランクフォーズに仕上げ、華やかな香りとう滑らかな舌触りが楽しめます。さらにハート型のパートドフリュイが「大人可愛い」ポイントに。



〈ROND-POINT (ロンポワン)〉 **松屋限定**

シャタン

税込 6,264 円 (直径 12cm/50 個限り)

素材を巧みに使用する独創性が特徴の「ロンポワン」。田中丸博文シェフの地元・熊本県の食材にこだわり、贅沢に使用した和栗の味を引き立てるのはジャージーミルクで作ったほろ苦いキャラメルのみース。栗の生地の間には有明海の塩気を感じさせるザクザクしたプラーネの食感。



〈浪漫須貯古齡糖 (ロマンスチョコレート)〉 **松屋限定**

グリュウワインとクリームチーズのタルトタタン

税込 6,264 円 (直径 15cm/50 個限り)

「バー専用チョコレート」を生み出した須藤銀雅シェフによるクリスマスケーキ。ドイツのクリスマスで楽まれるグリュウワインをイメージしたスパイス風味の林檎ワイン煮には地元・青森県産のリンゴを使い、爽やかな風味のガナッシュとミルクィなチーズクリーム、ナッツやカカオニブをたっぷり使用した土台を贅沢に楽しめるタルトタタン。



〈EMME (エンメ)〉 **松屋限定** **松屋初登場**

パルファンルージュ

税込 7,020 円 (直径 12cm/100 個限り)

2023 年レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」にて、ベストパティシエ賞を受賞した延命寺美也シェフのクリスマスケーキ。栃木県産の香り高い薔薇「オーバーナイトセンセーション」をアクセントに、千葉県・石井農園エルドヴェアアの美味しいイチゴや木苺を使用。さらに静岡県産の和紅茶を合わせることで、素材が持つ魅力や香りの調和を楽しめます。



〈パティスリーカフェ アンビグラム〉 **松屋限定**

ドームショートフリュイルージュ

税込 5,940 円 (直径 16cm)

「日本でしか作れないフランス菓子」を鎌倉から発信している伊沢和明シェフ。昨年一番人気のドーム型ショートケーキの 2023 バージョンは、シェフの地元・栃木県産のイチゴ「とちおとめ」「とちあいか」を使用し、フリュイルージュクリーム・イチゴクリーム・生クリームの 3 種のクリームが調和する、美味しく心躍るキュートなルックスが魅力です。

3. パーティーに、手みやげに。「クッキー缶特集」

ケーキに合わせてもよし、みんなとの集まりに持参するもよし。大切な誰かとシェアしたくなる、松屋銀座限定をはじめとした焼菓子が大集合。気鋭のパティシエの作品から伝統菓子まで、この時期限定のお楽しみを。



〈セイスト〉 **松屋限定**

Powder snow

税込 4,320 円 (9×13cm/100 個限り)

2015 年、製菓の世界大会で優勝した瀧島誠士シェフの焼菓子のテーマは「粉雪」。秋から冬に向けて旬を迎える食材を中心に作られる冬季限定の逸品。高知産の柑橘のベルガモット、紅茶、チョコレートのクッキーなど、口に入れるとハラハラと解けていく、粉雪のような食感と口溶けを表現しています。



〈fammy by Miho Sato (ファミリーバイミホサトウ)〉 **松屋限定** **松屋初登場**

festival of Light cookie

税込 3,501 円 (9×12.5cm/200 個限り)

今冬に世田谷区桜新町に開業するパティシエ・ショコラティエ佐藤美歩シェフの新たなブランド。シェフの地元・北海道産のバターと北海道江別製粉の小麦粉を使用。素材にこだわった香り高い生地、千葉県産のピーナッツやチョコレートを使ったクッキー等、クリスマスらしい豪華なご褒美クッキー缶。



〈EMME (エンメ)〉 **松屋限定** **松屋初登場**

クッキー缶 NOEL

税込 4,104 円 (13.3×13.3cm/100 個限り)

珍しい味わいの白味噌バニラや甘酸っぱいラズベリーのコンフィチュールをサンドしたサブレ抹茶など様々な食材やスパイスを使用したサブレを 5 種類詰め込んだ、松屋限定のフレーバーです。



〈ROND-POINT (ロンポワ)〉 **松屋限定**

クリスマスのクッキー缶 税込 3,780 円 (17.5×9cm/60 個限り)

蜂蜜レモンクッキーのベル、ピスタチオクッキーのクリスマスツリーなど、素材にこだわり 1 枚 1 枚焼き上げたクッキーはふわっと広がる芳ばしい香りが特徴。様々な味わいを 1 つの缶に詰め、シンプルながらも飽きのこないフレーバー。

4. ご実家やお友達に送る「全国配送できる冷凍ケーキ」



〈CocoChouChou (ココシュシュ)〉 **松屋初登場**

ヴィーガンローストロベリーケーキ

税込・送料込 4,981 円 (直径 12cm)

48 度以上に加熱しないことで栄養価をそこなわないロー(生)ケーキ。カシューナッツミルクとココナッツオイルで出来たクリーミーな生地に甘酸っぱいイチゴを混ぜ込んだ、いちごムースのように滑らかなで、甘みはミネラルたっぷりのメープルシロップでつけたケーキです。



〈バイユヴェール〉

ガトー フロマージュ ノエル ルビーチョコレート

税込・送料込 5,400 円 (直径 12cm)

ルビーチョコレートのムースに、イチゴのコンフィチュールとフロマージュのムースをしのばせました。まるやかなコクに爽やかな酸味が絶妙

〈 2023 松屋のクリスマスケーキ 〉

- 予約承り オンラインストア 10月13日(金) 11時~12月15日(金)
<https://store.matsuya.com/cp.html?fkey=christmascake>
- お渡し日 12月23日(土)・24日(日) 12:00~19:00
- お渡し場所 8階イベントスクエア 特設コーナー
- 商品数 57点 (生ケーキ 32点・冷凍ケーキ 13点・焼菓子とジャム 12点)
うち 松屋限定 ケーキ 15点・焼菓子とジャム 10点
松屋初登場 8ブランド