

シアトルのショコラトリー<フランズチョコレート>から重厚な味わいと美しく華やかな造形の2025クリスマスケーキが数量限定で登場。

フランズチョコレート(運営会社 株式会社ビー・エー・エル)では、煌めく夜を彩る2025クリスマスケーキを新発売。ほろ苦いクッキーと濃厚なブラウニー、芳醇なアーモンドプラリネを重ねて仕上げた贅沢な逸品。



【数量限定】2025クリスマスケーキ 予定価格 6,264円(税込)

フランズチョコレートでは、煌めく夜を彩る**2025クリスマスケーキ**を数量限定で新発売。
昨年に引き続き、今年も旗艦店を構える京都BAL店のみでの受渡しとなります。



サイズ：縦5.5 × 横14 × 高さ5（センチ） ※装飾除く



ほろ苦いブラウニーとクレームオショコラ、ザクザクのココアクッキーを重ねたベースに、アーモンドプラリネとシャンティショコラをあしらった華やかなデザイン

ザクザク食感のココアクッキーにしっとり濃厚なブラウニーとなめらかなクレームオショコラを重ね、さらに芳醇なアーモンドプラリネとシャンティショコラをトップにあしらいました。

甘さを控えながら素材をシンプルにすることで、芳醇なアーモンドの香りとチョコレートの深い余韻が広がり、奥ゆきのある味わいに。大胆かつ流れるように絞ったクリームと華やかにチョコレートでデザインされた美しい佇まいも、聖なる夜にふさわしいひと品に仕上げました。

家族や大切な人と分かち合うひとときに、フランスチョコレートならではの上品な味わいと豊かな香りが特別な時間をさらに引き立てます。新たなクリスマスケーキとともに、今年も煌めく素敵な夜をお過ごしください。



■商品概要

サイズ：縦5.5 × 横14 × 高さ5（センチ）

予定価格：6,264円（税込）

予約期間：2025年11月1日～12月20日

予約店舗：京都BAL店・公式オンラインショップ

受取期間：2025年12月20日～25日

受取店舗：京都BAL店のみ

※注意事項

- ・アレルギー（28品目）：乳 卵 小麦 アーモンド 大豆 ゼラチン
- ・本品はアルコール不使用、保存料不使用です。
- ・**配送不可。**予約店舗にて事前決済し、京都BAL店にてお受け取りください。
- ・一部当日販売を予定しておりますが、予約時点で限定数に達した場合は販売を終了いたします。

- ・商品の特性上、返品・キャンセルはお受けできません。
- ・本リリースの内容は予告なく変更される場合があります。画像は全てイメージです。

フランズチョコレートについて

フラン・ビゲローが1982年にアメリカシアトルで開業したショコラトリー。その中でも代表作「ソルトキャラメル」は、オバマ元大統領がホワイトハウスのゲストの手土産として愛好したことで一躍有名になりました。

また、焼菓子パティシエでもあるフランのレシピを再現。チョコレートと同様に素材や美味しさにこだわって作られる商品にもご注目ください。

創業者フランの「お客様に本当に良いものを届けたい、分かち合いたい」という想いは、USDAオーガニックやフェアトレードなど厳選した素材を使用することや、リボン・パッケージの美しさといった細部のこだわりまで込められています。

ブランドサイト：<https://franschocolates.jp/>

公式オンラインショップ：<https://shop.franschocolates.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/frans_japan/

PDFダウンロード

 [d131453-11-5de826b0439f565e67022065a11d41b6.pdf](#)

お問い合わせ

フランズチョコレート（運営会社 株式会社ビー・エー・エル）

TEL：075-354-5268

アドレス：pr_department@franschocolates.jp

担当：池田 / 河本

株式会社ビー・エー・エルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131453