



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2026 年 9 月 29 日
グランドニッコー淡路

チョコレート、コーヒー、ナッツが織りなす新作「プレミアム クラシカル オペラ」が登場

「クリスマスケーキセレクション」の予約受付を開始

予約期間:2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 20 日(日)

グランドニッコー淡路(兵庫県淡路市夢舞台 2 番地、総支配人:星野 美奈子)は、2026 年 10 月 1 日(木)より、新作「プレミアム クラシカル オペラ」をはじめとする「クリスマスケーキセレクション」の予約受付を開始します。



プレミアム クラシカル オペラ

本年は、淡路島産の素材を生かした 3 種類のクリスマスケーキを揃えた「クリスマスケーキセレクション」に加え、ドイツの伝統菓子「シュトーレン」をご用意します。

■ 新作「プレミアム クラシカル オペラ」

チョコレート、コーヒー、ヘーゼルナッツなどを何層にも重ねた、オペラ仕立ての新作クリスマスケーキです。淡路島牛乳や淡路放し飼いたまごなどの厳選素材を使用し、チョコレートの濃厚な味わいに、コーヒーの香りとヘーゼルナッツの香ばしさを合わせました。さらに、淡路島産いちごのコンフィチュールが爽やかな酸味を添えます。繊細なチョコレート細工をあしらひ、クリスマスにふさわしい華やかな佇まいに仕上げました。

■ いちごの酸味とカカオの風味を生かした「ブッシュ・ド・ノエル」

オーガニックココアや淡路放し飼いたまごを合わせたビスキュイで、淡路島産いちごのピューレを加えたムースと、コクのあるクリームを包み込んだケーキです。表面にはオーガニックチョコレートのクリームを合わせ、淡路島産いちごを飾りました。カカオの風味に、いちごの爽やかな酸味とミルクの豊かな味わいが調和します。

■ 淡路島産いちごのソースで楽しむ「クリスマスケーキ」

淡路放し飼いたまご、淡路島牛乳、はちみつを使用したジェノワーズに、2 種類の生クリームを合わせ、軽やかな口どけに仕上げました。淡路島産いちごの甘みと酸味が、生クリームのまろやかさを引き立てます。さらに、別添えの淡路島産いちごのソースを召し上がる直前に加えることで、果実の香りと味わいの変化をお楽しみいただけます。



ブッシュ・ド・ノエル

クリスマスケーキ

数量限定 シュトーレン (L) ¥4,500 / シュトーレン ¥2,800

販売期間 : 2026 年 12 月 1 日 (火) ~ 25 日 (金)

バターを贅沢に使用した生地、1 年間じっくりと洋酒に漬けたドライフルーツやナッツを練り込み、風味豊かに焼き上げました。

日を重ねるごとに味わいが深まる、クリスマスシーズンならではの一品です。



【「クリスマスケーキセレクション」販売概要】

予 約 期 間 : 2026 年 10 月 1 日 (木) ~ 12 月 20 日 (日)

お渡し期間 : 2026 年 12 月 21 日 (月) ~ 25 日 (金)

お渡し場所 : グランドニッコー淡路 2 階 パティスリー & ベーカリー「コパータ」

料 金 :

- ・プレミアム クラシカル オペラ (12 cm × 12 cm) ¥7,800
- ・ブッシュ・ド・ノエル (18 cm) ¥6,800
- ・クリスマスケーキ (4 号) ¥5,800 / (6 号) ¥7,300

ご予約・お問い合わせ : パティスリー & ベーカリー「コパータ」 TEL. 0799-74-1120 (10:00 ~ 20:00)

※数量限定のため、予定数に達し次第、販売を終了します。

※掲載価格はいずれも消費税が含まれております。

※掲載写真はイメージです。

< グランドニッコー淡路について >



所 在 地 : 兵庫県淡路市夢舞台 2 番地

延 床 面 積 : 29,200 m²

ア ク セ ス :

< 高速バスで >

JR 舞子駅から約 18 分、JR 三ノ宮駅から約 48 分、

JR 新神戸駅から約 60 分

< 大阪方面から車で > 神戸淡路鳴門自動車道・淡路 IC を下り、
国道 28 号線を海岸沿いに南へ 5 分

電 話 番 号 : 0799-74-1111 (代表)

公式サイト : <https://awaji.grandnikko.com/>

【報道関係者の方からのお問い合わせ先】

グランドニッコー淡路 マーケティング課 増田・泉・村田

TEL: 0799-74-1150 FAX: 0799-74-1143 MAIL: pr@awaji.grandnikko.com