

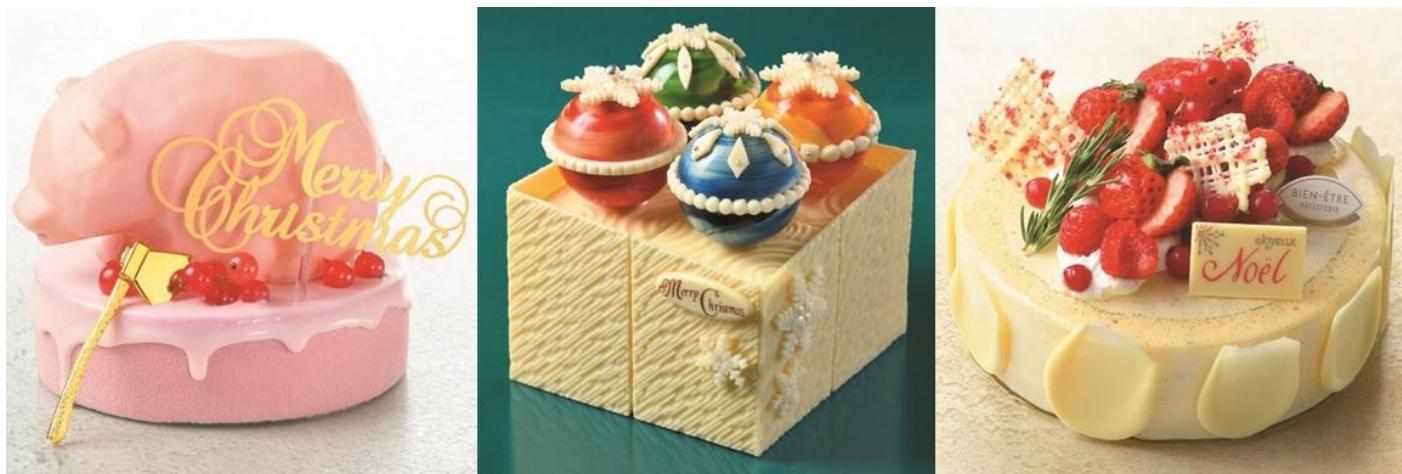


2023年9月27日

株式会社京王百貨店

見た目や香り、味わいに“ときめく”華やかなケーキが充実

「2023 Keio Christmas Cake」



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）では、10月1日（日）からクリスマスケーキの予約承りを開始します。コロナ禍をきっかけに「歳時記やイベントは家族や友人などと自宅で過ごす」という行動様式が定着したこともあり、近年当社のクリスマスケーキの事前予約売上高は好調に推移。昨年も前年比約10%増と伸長しました。2023年京王のクリスマスケーキのテーマは「胸、ときめくクリスマス」。コロナ禍以前の日常に少しずつ回帰した今年は、制限なく大切な人と過ごせる喜びや新しい年への期待を感じるクリスマスにしてほしいとの担当者の思いから、見た目や香り、味わいに“ときめく”華やかなケーキを提案します。初登場5ブランド、京王百貨店限定販売14型を含む計52型を展開します。

◆概要◆

●予約承り期間 10月1日(日)～12月16日(土)

●申し込み方法

・店頭／新宿店B1階、聖蹟桜ヶ丘店1階「クリスマスケーキ承りコーナー」

トリエ京王調布店、ぱらりと京王府中店、キラリナ京王吉祥寺店「クリスマスケーキ承りコーナー」

※上記のサテライト店はご予約の承りのみ。お渡しは新宿店となります。

・フリーダイヤル:新宿店 0120-593-335(10時～19時)、聖蹟桜ヶ丘店 0120-860-560(10時～18時)

・インターネット受付:shop.keionet.com

※クレジットカード決済、京王友の会お買物カード決済、PayPay 決済の場合:10月1日(日)10時～12月16日(土)

※コンビニ決済、ペイジー決済、銀行振込の場合:10月1日(日)10時～12月7日(木)15時

●商品お渡し 12月24日(日)、25日(月)

・新宿店 7階 大催場「予約クリスマスケーキお渡しコーナー」(13時～19時30分) ※一部商品は12月23日(土)にお渡し可能

・聖蹟桜ヶ丘店 7階 特設会場(14時30分～19時)



■見た目に“ときめく”クリスマスケーキ

箱を開けた瞬間の楽しさを演出するクリスマスケーキが今年も登場します。見た目のインパクトだけでなく素材や味わいにこだわった“見て、食べて、ときめく”ケーキです。

<1>



<2>



<1>京王プラザホテル

「プレジール・ノエル」(12×12×14cm) 7,800円 20点販売予定 [京王百貨店限定販売](#)

クリスマスツリーのオーナメントをイメージしたプティガトーが目を引くクリスマスケーキ。苺ジュレを効かせたチョコレートケーキとキャラメルやカシスが香るモンブランの2種類のケーキを半分ずつ組み合わせました。上に飾られたプティガトーは、ピスタチオを使用したチョコレートクリームとフランボワーズを使用したマスカルポーネクリームの2種類の味わいを楽しめます。

<2>スマイルラボ

「キボリーヌ・ロゼ」(直径12cm) 5,400円 30点販売予定 [京王百貨店限定販売](#)

昨年、大きな熊型チョコレート「キボリーヌ」をあしらったケーキを展開し、早々と予約数が完売した「スマイルラボ」のクリスマスケーキ。今年は可愛らしいピンク色の「キボリーヌ」をモチーフとしたケーキを展開します。フランボワーズ、チェリーなど赤系フルーツのムースやジュレにピスタチオを合わせました。

■バニラの香りが華やぐクリスマスケーキ

今年は「バニラ」のムースやクリームを使用したケーキがそろいます。バニラとローズマリーを組み合わせるなど香りにこだわったクリスマスケーキを展開します。

<1>



<2>



<3>





<1>ピヤンネートル

「フレーズバニーユ」(直径 15cm) 5,940 円 60 点販売予定 **京王百貨店限定販売**

素材選びにこだわった季節のパフェやケーキが人気のパティスリー。バニラを贅沢に使ったムースの中にローズマリーが香るイチゴのジュレを忍ばせました。サクサクとしたフィュティーヌショコラの食感も楽しい一品です。

<2>アンフィニ

「フレーズバニーユ」(直径 15cm) 6,696 円 30 点販売予定 ※酒微量1%未満

旬のフルーツを使用し、見た目の美しさと華やかな香りが特徴のケーキをそろえるパティスリー。ベリーのジュレ、イチゴのムースにバニラのブリュレを合わせたクリスマスケーキ。ほんのりとベルガモットの香りを効かせたフルーティーな味わいです。

<3>ラデュレ

「ビュッシュ・ヴァニユ・ペカン」(13×7.5×8cm) 6,912 円 30 点販売予定

カフェとパティスリーを融合させた“サロン・ド・テ”的歴史をつくり上げた「ラデュレ」から、マカロンをイメージした可愛らしいビュッシュ・ド・ノエルが登場。ホワイトチョコレートのコーティングとバニラパウダーと銀箔のデコレーションでマカロンを再現したケーキは、バニラとペカンナッツが風味豊かに味わえます。

■デイリーユースしやすいスイーツ専門店や地元に愛されるパティスリーが初登場

今春の新宿店食品フロア改装で常設店としてオープンしたスイーツ専門店をはじめ、計5ブランドのクリスマスケーキが初登場。少し頑張った日のご褒美としてデイリーユースしやすいスイーツ専門店や地元で愛されるパティスリーから、特別感のあるこだわりのケーキがそろいます。

<1>



<2>



<3>



<4>



<5>



<1> **NEW** ラ・メゾン アンソレイユタブル パティスリー

「タルト・フレーズ」(直径 16cm) 6,780 円 120 点販売予定

国産イチゴの下にベリーとバニラクリームを重ねたイチゴタルト。バニラクリームに忍ばせたショコラクランチやフランボワーズ、タルトのザクッとした食感が楽しめます。



<2>**NEW** アンジェリーナ

「モンブラン・ドゥ・ノエル」(直径15cm) 4,536円 50点販売予定

パリのサロン・ド・テの伝統あるモンブランをクリスマス仕立てにしたケーキ。ふわふわのクリームに刻んだ渋皮付マロンがアクセントになっています。

<3>**NEW** パティスリー 銀座千疋屋

「ショコラフレーズタルト」(直径15cm) 4,320円 60点販売予定 **京王百貨店限定販売**

サクッと香ばしいタルトショコラに濃厚なチョコレートを絞り、フルーツ専門店「銀座千疋屋」が厳選したイチゴやブルーベリーをトッピングしました。

<4>**NEW** レ・アントルメ国立

「プランシュ」(直径 15cm) 5,184 円 60 点販売予定 **京王百貨店限定販売**

伝統の製法で作り上げるフランス菓子が地元・国立で愛される洋菓子店。なめらかなクリームチーズにレモンの生地、イチゴクリーム・コンフィチュールを重ねました。

<5>**NEW** アトリエドマー

「ガトーピスターシュ」(直径15cm) 5,940円 100点販売予定 ※酒微量1%未満

BABBI社のピスタチオペーストを使用したピスタチオムースとフランボワーズの酸味、サクサクとしたピスタチオの薄焼きクッキーの食感のバランスが絶妙です。

■ギフトにもオススメ！好きな時に楽しめる「お届け専用冷凍ケーキ」

解凍前の消費期限が長く日持ちし、好きな時に解凍して食べられる冷凍ケーキ。昨年より種類を増やして6種類の冷凍ケーキが登場します。

●ピエール・エルメ・パリ

「フレーズピスターシュ」(直径 15cm)

6,480 円 20 点販売予定 **送料込**

解凍時間:冷蔵で約 8 時間

消費期限:冷凍で製造日より30日



●ホテルニドム

「白い妖精」(直径 15cm)

6,480 円 30 点販売予定 ※酒微量1%未満 **送料込**

解凍時間:冷蔵で約 12 時間

消費期限:冷凍で製造日より30日

