



有名パティシエによるものから、伝統ホテルによるもの、写真を撮りたくなるものまで多様にラインアップ

2017年のクリスマスケーキ

- ◆予約承り期間:10月12日(木)~12月16日(土) ※商品により異なる
 - ・店頭/新宿店地下1階、聖蹟桜ヶ丘店1階「クリスマスケーキ承りコーナー」、
 - ・フリーダイヤル(10時~19時)/新宿店0120(593)335、聖蹟桜ヶ丘店0120(860)560
 - ・インターネット受付/http://www.keionet.com ※10月5日(木)10時~12月16日(土)
- ◆商品お渡し:12月23日(土・祝)、24日(日) <一部商品は25日(月)のお渡し可能>
 - ・新宿店7階大催場(12時~19時30分)、聖蹟桜ヶ丘店1階「京王フードアリーナ」特設会場(13時~19時)

今年のクリスマスは、お客様により満足度の高い上質なケーキをご提供しようとする思いから、有名パティシエのケーキとして、当社初出品となるパティスリー5店舗を開拓しました。また、当店の顧客層で厚い中高年層のお客様から支持が高い、ホテルメイドのケーキを充実させました。そのほか、ミニサイズの少人数向けのケーキや、思わず写真を撮りたくなる SNS 映えする、見ても楽しいケーキなど、多様なニーズに合わせたケーキを数種ご用意。今年は全36型をそろえています。

有名パティシエの技が光る独創的なケーキ

名だたるホテルや数々の名店、名パティシエのもとで経験を積んだ、実力派パティシエによるケーキが登場。いずれも当社初出品、当社のお客様に毎年人気のイチゴのショートケーキを中心に担当者がオーダーし、当社のためだけに創られたケーキをご用意しています。

●パティスリー&カフェ デリーモ「アンサンブル」4,900円 直径15cm

京王百貨店初登場 **京王百貨店限定商品** **販売予定数量 30個**

赤坂、目白、渋谷の国内3店舗に店を構えるショコラティエによるパティスリー。数々の名店や名パティシエのもとで経験を積んだショコラティエ・江口和明氏が手掛けた、チョココーティングが美しいチョコレートケーキです。第4のチョコレートと呼ばれるブロンドチョコレートをブレンド。ビターチョコレートムースの濃厚な香りとコクが広がりながらも軽い口当たりで、素材のベストバランスにこだわったケーキに仕上がりました。雪の結晶やマカロンなど、ひとつひとつの要素を見て楽しみながらお召し上がりください。



●パティスリーアブルーム「X'mas ショートケーキ」4,968円 直径15cm

京王百貨店初登場 **京王百貨店限定商品** **販売予定数量 30個**

「パークハイアット東京」「ザ・ペニンシュラ東京」のペストリーで副料理長を務めた実力派・朝倉雅文氏が独立し、石神井公園駅前に開いた同店。那須御養卵を使ったコクのある生地、厳選ブレンドの乳味感とさっぱり感のある生クリームと国産イチゴをサンドしました。さらに熟成させることで全体をしっとりさせ、芳醇な香りに包まれたショートケーキに仕上がっています。イチゴや同店で人気のシュークリームがのった、1品で複数の味わいを楽しむことができるのも嬉しいポイントです。



●パティスリーラヴィアンレーヴ「ノエル・フリュイルージュ」4,860円 直径15cm

京王百貨店初登場 **京王百貨店限定商品** **販売予定数量 50個**

ジャパンケーキショー優勝経験のある北西大輔氏が「マンダリンオリエンタル東京」やバリなどでの修業後、2014年に独立し、かつて住んでいた足立区に店を構える同店。繊細な味わいに仕上げたショートケーキです。イチゴをはじめベリーのデコレーションがクリスマスらしさを演出しています。



■老舗ホテルが手掛けるケーキ

- ホテル雅叙園東京 PATISSERIE「^{パティスリー}栞杏^{りあん}1928」「嘉山農園の苺ショートケーキ」4,860 円
直径 15cm

京王百貨店初登場 **販売予定数量 30 個**

目黒・ホテル雅叙園東京内に今年 9 月 1 日（金）にオープンしたばかりのパティスリーショップ「栞杏（りあん）1928」が初登場。創業 90 周年を迎える同ホテルならではのシンプルながらも素材の味を生かして丁寧に作り出され、甘みと酸味のバランスがとれた神奈川県・嘉山農園のイチゴをサンドにも飾りにもたっぷりと使用しています。

- ハイアット リージェンシー 東京「クリスマス ショートケーキ」2,700 円
12×8×5.5 cm

京王百貨店初登場 **販売予定数量 30 個**

西新宿の高級ホテルから初登場。パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一氏によって手がけられた、蜂蜜を使ってしっとりときめ細かく焼き上げたスポンジと、なめらかな生クリームが絶妙な一品です。断面から見えるイチゴから贅沢さが伝わります。小ぶりのサイズ感で少人数で味わっていただくことができます。

■彩り鮮やかでかわいい少人数向けケーキ

- ロイスダール「ノエル・フレーズ」2,700 円 直径 12cm

京王百貨店限定商品 **販売予定数量 50 個**

素材が持つ豊かな味わいや繊細な甘さが堪能でき、女性のお客様を中心に、お子様や男性からも愛されるお店です。苺クリームとホワイトチョコのクリームを重ね、イチゴのコンポートをしのばせました。真っ赤なイチゴのクリームが思わず目を惹くケーキです。

■思わず SNS にあげたくなるかわいさ！ヌヌスケーキ

- ルワンジュ東京「ヌヌス ノエル 2017」7,560 円

京王百貨店限定商品 **販売予定数量 50 個** 直径 12cm×高さ 20cm

港区・六本木に店舗を構え、“時間・空間を提供する”をコンセプトにしたパティスリー「ルワンジュ東京」が手掛けるのは、当社でしか買えない、ヌヌス（クマのぬいぐるみ）のケーキ。可愛らしいヌヌスのチョコレートが笑顔を誘います。見た目のかわいさに留まらず、味も国産ブランドイチゴを使用し贅沢に仕上げています。

■菓子担当者をご紹介します

京王百貨店 新宿店 食品・レストラン部 菓子・生鮮・グロサリー担当 菓子売場
鐵 舞子（てつ まいこ）

茨城県出身。洋菓子店の販売員として 17 年間の勤務後、2016 年に入社。クリスマスケーキの担当は今回が初めて。企画書づくりから出店交渉まで試行錯誤しながらも、「お客様の心が温くなるクリスマス」をテーマとし、前職でのテナントとしての立場と百貨店サイドの両方の視点を活かし、京王百貨店初出品となる店舗 5 店との交渉に成功した。



お客様のお問合せ先 : 京王百貨店 新宿店 TEL : 03-3342-2111 (大代表)

報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL : 03-5354-2855 (渡邊、柴井、深山、竹田、進藤)