



2020年9月17日  
株式会社 京王百貨店

国内の実力派シェフが作るこだわりケーキは必見！

## 2020年 京王のクリスマスケーキ

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、10月1日（木）よりクリスマスケーキの予約承りを開始します。新型コロナウイルス感染症の拡大により「家ナカ」消費が高まる中、今年のクリスマスは、引き続き家で過ごすという方が多いと予想されます。外出自粛などが余儀なくされた1年の締めくくりに、“ご褒美”としてのクリスマスケーキを「見た目も味わいも心躍る」をテーマに提案します。

当社では、国内パティスリーの実力派パティシエが作る、繊細かつ華やかな見た目と知る人ぞ知る希少性が魅力のこだわりのケーキが人気です。毎年新規のパティスリーを開拓しラインアップを充実させることで、売上が年々拡大しています（2019年の売上は前年比+約14%）。今年は4つの国内パティスリーが初登場します。そのほか、初登場の海外の有名店のケーキや、オンラインパーティーなどコロナ禍の需要を想定した“切り分け不要”なプチケーキなど全51型を展開します。



### ◆概要◆

予約承り期間：10月1日（木）～12月16日（水）

・店頭／新宿店地下1階、聖蹟桜ヶ丘店1階「おせち・クリスマスケーキ承りコーナー」

トリエ京王調布店、キラリナ京王吉祥寺店「クリスマスケーキ承りコーナー」

※トリエ調布店、キラリナ吉祥寺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（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>

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

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

商品お渡し：12月24日（木）、25日（金）

・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時半）

※一部商品は各店舗にて23日（水）のお渡し可能

・聖蹟桜ヶ丘店2階 特設会場（14時半～19時）



## ■実力派パティシエの技とセンスが光る、こだわりケーキ

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クリスマスケーキは、独創性のあるデザイン・繊細な技術が光り、思わず写真に収めたくなるものばかりです。

### ●アンフィニ「グランドパニーユ」 6,048 円 直径 15cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 50 個

パリの三ツ星レストランや、表参道「アングラン」のシェフパティシエを務めた金井史章氏が手掛ける、今年1月に東京・世田谷区にオープンしたパティスリー。アーモンド香るクッキー生地に、バニラ風味のマスカルポーネムスを重ね、仕上げにホワイトチョコレートソースを霧のように吹きかけた、雪景色を思わせる見た目のケーキです。



### ●アンヴェット「アネット」 5,400 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

世界のさまざまなコンクールでの受賞歴やパティシエの世界大会に日本代表としての出場経験を持つ、森大祐氏が手掛けるパティスリー。遊び心と本格的な技巧が融合した独創的なスイーツが話題です。なめらかなチョコレートムースの中にはマロンブリュレとオレンジクリームが重なり、濃厚な栗の味わいと爽やかなオレンジの風味が楽しめる当社限定商品です。



### ●ル・フレザリア パティスリー「ピュッシュ・グリッター」 4,860 円 7.5×20×6.5cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

東京・国立の人気フランス洋菓子店「レ・アントルメ国立」でスーシェフとして勤務後、都内のパティスリーで7年間シェフを務め上げた金澤良之氏が東京・東村山市にオープンしたパティスリー。「甘く・強く・濃く」がコンセプトの繊細かつ見た目の美しいケーキが人気です。ホワイトチョコレートのブラウニーとムースにカシスのコンフィチュールとクリームがアクセントに。蝶をかたどったチョコレートのデコレーションで見た目にも優雅なケーキです。



### ●パティスリー ラヴィアンレーヴ「ノエル・ド・サバン」 4,320 円 直径 12×高さ 10cm

京王百貨店限定商品

販売予定数量 50 個

東京・足立区に店を構えるパティスリー。オーナーを務める北西大輔氏は、都内有名ホテルやパリなどで修業後、フランスのコンクールなど数々の賞を受賞。洋菓子業界最大のコンクールの1つである「ジャパン・ケーキ・ショー東京」で優勝するほどの実力の持ち主。チェリー入りタルトにチェリーのコンポートとムースを重ね、ピスタチオのムースとクリームで包んだクリスマスツリーに見立てたケーキは、色鮮やかなデコレーションで見ただけでも楽しくなります。



### ●パティスリーQBG「フランボワーズショコラブラン」 3,800 円 直径 12cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

東京・築地にある、はちみつ・メープルシロップメーカー直営の洋菓子店。天然甘味料の魅力を伝えるべく生まれた同店のシェフ・佐藤貴宏氏は、有名コンクールで最優秀賞の受賞歴を持ちます。ピスタチオの生地、フランボワーズのチョコクリームとジャムを包んだホワイトチョコムースをさらにフランボワーズチョコでコーティング。自社製クローバーはちみつを使用した優しい味わい一品です。







## ■初登場の海外有名ブランドのクリスマスケーキ

日本でも名の知れた海外の有名店のクリスマスケーキは、4ブランドが当社初登場です。

### ●ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション「ノエル ブランブラン」 3,240 円

11×10×4cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

「20 世紀最高の料理人」と評され、洗練さと優雅さをモダンに表現するジョエル・ロブション氏のエスプリが薫るパティスリー&ブランジュリー。独創的でありながら、フランスの伝統に基づいたバリエーション豊かなお菓子を展開しています。甘酸っぱいフランボワーズジュレとしっかりとしたアーモンド風味豊かな生地を優しい甘さのホワイトチョコレートムースで包んだケーキは、土台のサクとしたヘーゼルナッツクッキーとの相性も抜群です。



### ●ルノートル「ルノートルシュッス・ノエル」 4,860 円 13×11×7 cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

フランス菓子をアートの領域まで高め、フランス菓子界の父と称されるガストン・ルノートル氏が創設した老舗ブランド。現在は日本の人間国宝に値する M.O.F. (国家最優秀職人章) をもつシェフが複数名在籍するフランスを代表するブランドの一つです。ルノートル氏が生んだ人気のレアチーズケーキ「ルノートルシュッス」のクリスマス限定商品は、苺の酸味が爽やかな一品です。



### ●デメル「トリュッフルトルテ」 5,184 円 直径 15cm

京王百貨店初登場

販売予定数量 30 個

1786 年創業のオーストリアにある老舗洋菓子店。230 年以上続く同店の、ウィーンの人々に愛される代表的なトルテ「トリュッフルトルテ」をクリスマスらしく仕上げた一品です。風味豊かなガナッシュをチョコレートクリームでサンドしたトルテはチョコレートの味わいを堪能できます。



そのほか、ゴディバ「ムース ショコラ クラシック(直径 12cm、5,940 円)」が初登場します。

## ■切り分け不要！小さいけれど本格派のプチケーキ

コロナ禍での食事は“シェアしない”という新しい生活様式に対応したプチケーキ。小さいながらも本格派の味わいと可愛い見た目は、クリスマス気分を盛り上げます。

### ●パティスリーエール「プチフル」 3,381 円 15 種入※各商品 4×4cm 以下

販売予定数量 30 個

東京・奥沢(世田谷区)にある、美しいプチサイズのケーキが人気のパティスリー。モンブラン、カヌレ、シュークリームなど、多彩な可愛らしいプチケーキは選ぶのも楽しい一品です。



### ●パティスリー レザネフォール「ガトーシャンティーフレーズ」 2,700 円 11×11×5cm

販売予定数量 50 個

「レトロモダン」「温故知新」がテーマの東京・恵比寿にあるフランス菓子専門店。北海道産生クリームと栃木県産とちおとめで作ったショートケーキは、1 人でも食べきれるくらいのサイズ感で、オンラインでクリスマスパーティーをする方にもおすすめです。

