



6ブランドが初登場。見て、食べて、笑顔になれるケーキが充実

2022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：仲岡一紀）では、10月1日（土）からクリスマスケーキの予約承りを開始します。昨年はおととしに引き続き、外出を自粛する傾向からクリスマスを自宅で過ごす方が多かったこともあり、クリスマスケーキの売上は前年比約28%増と好調でした。今年はイルミネーション見物に出かける方やクリスマスディナーを外食で楽しむといった過ごし方が増えると見込まれる一方で、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少人数で自宅で過ごす」という行動様式は定着しつつあります。今年のクリスマスイブとクリスマス当日は週末に当たることから「休日だからこそ自宅でゆっくり大切な人と食卓を囲みたい」という需要が高いとみて、2022年京王のクリスマスケーキのテーマは「明るい未来へ～Smile～」に。笑顔で明るい未来につながるようなクリスマスを過ごしてほしいという担当者の思いから、見て、食べて笑顔になれるようなクリスマスケーキを提案します。初登場6ブランド、京王百貨店限定販売12型を含む計50型のクリスマスケーキを展開します。

◆概要◆

予約承り期間：10月1日（土）～12月16日（金）

・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」

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（10時～18時）

・インターネット受付／<https://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（土）10時～12月16日（金）

※コンビニ決済、ペイジー決済、銀行振込の場合：10月1日（土）10時～12月9日（金）

商品お渡し：12月24日（土）、25日（日）

・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（金）にお渡し可能

・聖蹟桜ヶ丘店7階 特設会場（14時半～19時）

■「1万円台の高価格帯クリスマスケーキ」が初登場

15,000円、18,360円と平均的なクリスマスケーキに比べ2倍以上の価格のクリスマスケーキが当社初登場。味や華やかな見た目を重視して選ぶという需要が年々増えていることから、イチゴや卵、小麦粉など一つ一つの素材にこだわった贅沢なクリスマスケーキ2型を展開します。

●京王プラザホテル

「コットンベリーのショートケーキ」(12×12×12cm) 15,000円

10点販売予定

新品種の白イチゴ「コットンベリー」、東京烏骨鶏の卵と北海道産の小麦粉でつくるスポンジ、なめらかな口どけの生クリームなどこだわりが詰まった一品。雪降るホワイトクリスマスを連想させるような見た目にも趣向を凝らしたクリスマスケーキです。



●新宿高野

「スクエアフレーズ」(18×18×15cm) 18,360円

5点販売予定(酒微量1%未満)

紅白2種類のイチゴを華やかに飾った、スクエアタイプのクリスマスケーキ。果物専門店が選び抜いたこだわりのイチゴが味わえます。



■国内外の人気パティスリーやショコラトリーによる、ローズやピスタチオを使ったクリスマスケーキが充実

今期は「ピエール・エルメ・パリ」、「ピエール マルコリーニ」、「ラデュレ」の3ブランドが初登場します。ケーキの食材として近年注目を集めるローズやピスタチオを使用した繊細でオリジナリティ溢れるケーキが充実。そのほか、国内のパティスリーが提案するクリスマスケーキもローズやピスタチオを使用したものが多くそろいます。

●パティスリー ハヤトヤマダ

「ルージュ」(15×8×6cm) 6,480円 50点販売予定

京王百貨店限定販売

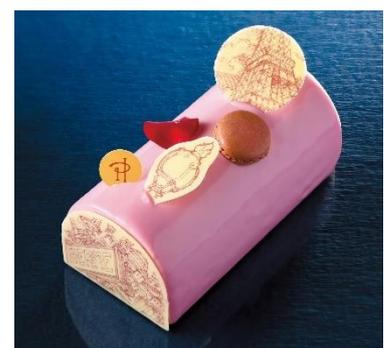
「エコール・クリオロ」「ザ・ペニンシュラ東京」でペストリーシェフを務めた経歴を持ち、国内コンクール入賞多数の実力派・山田隼人氏がつくる“赤”が際立つクリスマスケーキ。バラの香りを閉じ込めたイチゴムースにピスタチオクリームとライチローズのジュレを合わせました。



●ピエール・エルメ・パリ **京王百貨店初登場**

「ピュッシュ イスパハン」(9×17×8cm) 6,750円 30点販売予定

ピエール・エルメ氏の鬼才ぶりは世界的に認められ、“パティスリー界のピカソ”と称賛されています。ローズの香りとライチとフランボワーズを組み合わせた「イスパハン」シリーズはマカロンやケーキなどで展開するピエール・エルメ・パリの代表作。パリの街並みを描いたデザインはクリスマス限定です。



●**ピエール マルコリーニ** **京王百貨店初登場**

「ノエル ドゥ ピエール 2022」(直径 12 cm) 6,999 円 30 点販売予定

ベルギー王室御用達であり、ベルギーを代表するチョコレートブランド。ピエール マルコリーニ氏自ら、毎年世界中を旅して希少なカカオ豆を入手するほど、使用するカカオにこだわっています。クリスマスカラーのデコレーションのケーキは、濃厚なショコラムースにピスタチオのババロアとフランボワーズのジュレが含まれています。

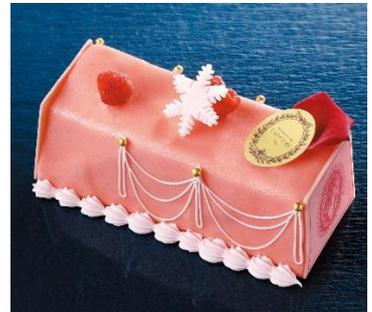


●**ラデュレ** **京王百貨店初登場**

「ピュッシュ・マリー・アントワネット ローズ・フランボワーズ」

(15.5×7.5×7.5cm) 6,696 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”の歴史をつくり上げたラデュレ。繊細な見た目が美しいピンク色のクリスマスケーキが登場します。ローズのマカロン生地とクリームに甘酸っぱいフランボワーズとライチを重ねたケーキは優美な味わいが楽しめます。



■**国内のグランドホテルが提案する王道のショートケーキ**

クリスマスケーキの王道の味といえばイチゴのショートケーキ。イチゴ・スポンジケーキ・生クリームとシンプルな組み合わせゆえにそれぞれのパティスリーが素材を厳選、腕を競います。今期は東京・日本橋の「ロイヤルパークホテル」が初登場。人気グランドホテルのショートケーキがそろいます。

●**ロイヤルパークホテル** **京王百貨店初登場**

「しっとりスポンジのクリスマスショートケーキ」

(11.5×16.5×10cm) 5,400 円 50 点販売予定 **京王百貨店限定販売**

1989年、東京・日本橋に開業したグランドホテル。1,000平方メートルを誇る宴会場を備え、お客様の幅広いニーズに対応し、クオリティの高いサービスを提供しています。ラズベリーがほのかに香るしっとりしたスポンジでたっぷりの生クリームとイチゴをサンドしたショートケーキ。甘さ控えめの軽い口当たりが特徴です。



●**京王プラザホテル**

「シャンティーフレーズ」(7.5×18×9cm) 5,600 円 80 点販売予定

京王百貨店限定販売

ロドケの良い生クリーム、ふんわりとしたスポンジに合わせたイチゴは国産を使用。王道のショートケーキだからこそ素材にこだわって仕上げました。



●**ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル**

「イチゴのシンフォニー」(直径 15cm) 5,724 円 50 点販売予定

(酒微量1%未満)

しっとりときめ細やかなスポンジ、生クリーム、甘酸っぱいイチゴのバランスが絶妙なショートケーキ。底にデコレーションされた刻みアーモンドの食感が楽しいアクセントになっています。



■国内の実力派パティシエがつくる見た目や味わいにこだわったクリスマスケーキ

今期のテーマ、「明るい未来へ～Smile～」を表現した、見て、食べて笑顔になれるようなクリスマスケーキの数々が登場します。国内の実力派パティシエが提案するケーキはどれも個性が際立つ一品。心温まるようなデコレーションから斬新なものまで箱を開けた瞬間の楽しさを演出します。また、国内洋菓子店2店舗が初登場し、素材や味わいにこだわったケーキが充実します。

●パティスリー コールトーン **京王百貨店初登場**

「Xmas ショートケーキ」(直径 15 cm) 4,860 円 50 点販売予定

京王百貨店限定販売 ※お申し込みは 12 月 15 日(木)まで

冠婚葬祭の料理や弁当の仕出し、ケータリングの提供のほか、近年は OEM 製造にも注力するベルフーズサービス株式会社が運営するパティスリー。栃木県産の食材を使用してつくるスイーツが好評です。那須御用卵でつくったスポンジと旬のとちおとめで仕上げたショートケーキはクリスマスリーフ風の見た目が可愛らしい一品です。



●シルスマリア **京王百貨店初登場**

「石畳ショコラ」(12×12×5 cm) 3,780 円 30 点販売予定

生チョコレート発祥の洋菓子店「シルスマリア」のクリスマスケーキが京王百貨店に初登場。濃厚でありながらなめらかな口どけの生チョコレートは世代を超えて 30 年以上も愛されています。チョコレートスポンジの間にミルクチョコレートクリーム・クレームシャンティ・チョコレートガナッシュの 3 層のクリームを重ね、少しビターなチョコレートでコーティング。一つのケーキでチョコレートのさまざまな味わいが楽しめます。



●ル・フレザリア パティスリー

「ジョゼフ」(直径 15 cm) 5,184 円 30 点販売予定

東京都東村山市にあるパティスリー。「甘く・強く・濃く」をテーマに見た目の美しさだけでなく、食感や味わいにこだわったスイーツを提供しています。中央に配置する松ぼっくり型のチョコレートが目目を引くクリスマスケーキ。カスタードベースのプラリネクリームとチョコレートの濃厚な味わいと、全体を覆うアーモンドのカリカリとした食感が楽しいケーキです。



●スマイルラボ

「サイレント・ホーリー・キボリーヌ」(直径 12cm) 5,400 円 30 点販売予定

京王百貨店限定販売

東京・六本木に店を構える「スマイルラボ」は、「ハッピーサプライズ！」をコンセプトに可愛らしくインパクトのあるデザインのスweetsをそろえます。大きな白熊型のホワイトチョコレートをあしらったクリスマスケーキ。土台のチーズケーキの中にはアプリコットやパイナップルのジュレを合わせ、鹿児島県の名物として知られている「白くまアイス」をイメージした味わいに仕上げました。白熊型のチョコレートの中にはイチゴ味のチョコレートを忍ばせ、皆で食べ進めるのが楽しいケーキです。

