

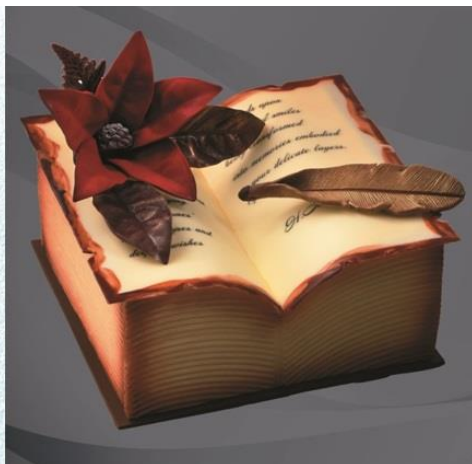
2024 年 9 月 30 日
株式会社京王百貨店

これまでも、これからも。



新宿店の 60 周年をしめくる、ノスタルジーを感じるクリスマスケーキなど計 50 型が登場

「2024 Keio Christmas Cake」



京王百貨店では、10月1日(火)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6%増と伸長しました。今年のクリスマスは週半ばの平日であることから、引き続きクリスマス当日を家族など身近な人と家で過ごす方が多いとみています。

「2024年京王のクリスマスケーキは、大切な人とゆったりと充実した時間を過ごせるようにと「ノスタルジー～記憶に残るケーキ～」をテーマに、どこか懐かしさを感じるような、古き良きもの・伝統を守りながらも新たな技術やセンスを取り入れた、記憶に残るようなクリスマスケーキを提案。新宿店開店60周年を記念した「60周年記念コレクション」特集など、京王百貨店限定販売18型をあわせて計50型を展開します。

◆概要◆

●予約承り期間 10月1日(火)～12月16日(月)

●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、ぷらりと京王府中店、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(火)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(火)10時～12月6日(金)18時

●商品お渡し 12月23日(月)、24日(火)、25日(水)

・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)

・聖蹟桜ヶ丘店 7 階 特設会場(14時30分～19時)

■「新宿店 開店60周年記念 コレクション」

新宿店のアニバーサリーイヤーの締めくくりに、国内パティスリーが手掛ける京王百貨店限定5種を含む6種のクリスマスケーキを特集。どこか懐かしさを感じるクリスマスの定番モチーフをあしらいながら、洗練された技が光る味わいです。

<1>



<2>



<3>



<4>



<5>



<6>



<1>京王プラザホテル

「Juhlan tarina ユフラン・タリーナ」(15×15 cm) 8,200 円 30 点販売予定 [京王百貨店限定販売](#)

“記憶に残るスイーツ”をテーマに、それぞれのクリスマスストーリーを彷彿とさせる本をモチーフに、ポイントセチアをあしらった京王百貨店限定販売のクリスマスケーキです。チョコレートでできたページをめくると2種類のケーキが現れます。プラリネクリームや塩キャラメルを層にしたチョコレートケーキと、ベリーの酸味をきかせた抹茶とピスタチオのケーキを楽しめます。

<2>パティスリー コールトーン

「Xmas フレーズ」(直径 15 cm) 4,860 円 60 点販売予定 [京王百貨店限定販売](#)

2022 年に栃木県宇都宮市にオープンしたパティスリー。栃木県産の苺をふんだんに使い、ふわふわとした食感のきめ細やかなジェノワーズ生地に、甘さ控えめのシャンティクリームを合わせた上品な味わいのショートケーキタイプのクリスマスケーキです。

<3> **NEW** プレファレンス

「ノエルトロアショコラ」(18.5×9.5×6 cm) 5,601 円 60 点販売予定 [京王百貨店限定販売](#)

2023 年 6 月、「モンサンクレール」系列 5 ブランドの統括責任者を 15 年努めた池田龍一氏が、東京・新中野にオープンにしたパティスリーが初登場。キャラメル・ミルク・ビターの 3 層のムースの下に濃厚なチョコレート生地とサクサク食感のフィアンティーヌ生地を敷いた、異なる食感と味わいを楽しめます。

<4>shirokane sweets TOKYO

「白金プレミアムズコット クリスマススタイル」(直径 15 cm) 9,072 円 60 点販売予定 [京王百貨店限定販売](#)

フルーツや原材料へのこだわりをコンセプトにしたスイーツ専門店から、スポンジで作った半球のドーム型の“ズコット”ケーキが登場。中にはクリームチーズと苺のムース、ベリーのジュレを重ね、表面には生クリームと新鮮な苺をたっぷりと飾り付け、甘さと酸味のバランスをよく仕上げました。

<5>パティスリー QBG

「カカオージュ」(直径 15 cm) 4,600 円 60 点販売予定 **京王百貨店限定販売** ※酒使用1%以上

厳選したはちみつやメープルシロップを使用したスイーツに定評がある「パティスリー QBG」が手掛けるのは、芳醇さが特徴のアマゾンカカオを加えて香り高く仕上げたチョコレートケーキ。プラリネやフランボワーズ、バニラなどのアクセントを加え、濃厚ながらも軽快な後味になるよう計算された味わいです。

<6>ラ プティックドゥ ジョエル・ロブション

「ブッシュ ペール ノエル」(17×5.5×5cm) 6,401円 60点販売予定

世界で最も多くミシュランの星を獲得したことで知られるフランスのシェフ、ジョエル・ロブション氏の料理哲学を踏襲したパティスリー。サンタ服を模したブッシュドノエルの中には甘酸っぱい苺のムースとタヒチ産バニラが香る濃厚なクリーム、完熟苺のジュレを重ね、土台に敷いたナッツとフィヤンティーヌの食感が楽しい一品です。

■地元で愛される国内パティスリーから京王百貨店限定のクリスマスケーキが多数登場

パティシエの繊細な技と親しみのある味わいで愛される国内パティスリーによる、ここでしか手に入らないクリスマスケーキがそろいます。

<1>



<2>



<3>



<4>



<5>



<6>



<1>ピヤンネートル

「ノワゼットキャラメル」(直径 15 cm) 5,940 円 50 点販売予定 **京王百貨店限定販売** ※酒微量1%未満

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。自家製プラリネで作ったこだわりのヘーゼルナッツのムースの中に、コアントローが香るキャラメルクリームとオレンジピールを効かせた完熟バナナのコンポートを忍ばせました。※こちらのケーキは、12/15(日)までのお申込みです

<2>アンフィニ

「ガトープルースト」(直径 13 cm) 5,994 円 30 点販売予定 **京王百貨店限定販売** ※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。紅茶のブリュレ、ラズベリーなどの赤いフルーツのムースやルバーブのコンポートを、バラとベルガモットの華やかな香りのムースで包みました。何層にも重なった華やかな香りで記憶に残るケーキに仕上げました。

<3>スマイルラボ

「ノエル キボリーヌ クラシック」(直径 12 cm) 5,832 円 30 点販売予定 **京王百貨店限定販売**

毎年人気の大きな熊型チョコレート「キボリーヌ」をあしらったクリスマスケーキ。今年は定番の「キボリーヌ オ ショコラ」がクリスマスパーティの装いに。しっとりと蒸し焼きにしたガトーショコラになめらかなガナッシュ、すっきりとした甘さのチョコレートムースを重ねたチョコレート尽くしの一品です。

<4>パティスリー・ドゥ・ボン・クーフゥ

「ノエルショート フレーズ」(直径 15 cm) 5,994 円 30 点販売予定 **京王百貨店限定販売**

フランス語で「一つひとつ心を込めて」を意味するパティスリーから、可愛らしい見た目ながらも濃厚で深い味わいのピンクのショートケーキが登場。中には、生クリームとマスカルポーネを合わせた濃厚なクリームと苺のコンポートをたっぷりとスポンジ生地でサンドし、苺のクリームで包みました。

<5>レ・アントルメ国立

「マネージュ ピスターシュ」(直径 15 cm) 5,940 円 60 点販売予定 **京王百貨店限定販売** ※酒微量1%未満

伝統の製法で作るフランス菓子が地元・国立で愛される洋菓子店。イタリア産ピスタチオペーストを使用したムースの中に、苺やラズベリーなどの甘酸っぱいフルーツのコンポートとバニラの香り豊かなクリームを合わせました。温かみのあるクリスマスらしい見た目も楽しい一品です。

<6>ミホ・シェフ・ショコラティエ

「シャーウッド」(直径 15 cm) 4,730 円 50 点販売予定 **京王百貨店限定販売**

ジャン・ポール・エヴァン氏に師事しフランス内外の一流店で研さんを重ねた斉藤美穂氏が手掛ける、チョコレートクリスマスケーキ。森のクリスマスイメージしたチョコレートムースの中には、ローストしたクルミのキャラメルクリームとバニラムースの2層をサンドしています。

■今も昔も愛されるショートケーキやバタークリームのクリスマスケーキが充実

当社のクリスマスケーキで根強い人気なのが、家族をはじめ幅広い世代で楽しめるショートケーキタイプ。今年は、12種類のショートケーキと、昔ながらの味わいのバタークリームケーキ1種をラインアップします。

<1>



<2>



<3>



<1>シェ松尾

「ノエル・フレーズ」(直径 15 cm) 5,940 円 50 点販売予定 ※酒微量1%未満

東京渋谷・松濤のフレンチレストラン「シェ松尾」。3層のしっとりとしたスポンジ生地に、たっぷりの生クリームと苺をサンドした素材の味わいを活かしたクリスマスケーキです。

<2>資生堂パーラー

「ガトー・ノエル4号」(直径12cm) 5,400円 30点販売予定

120余年の歴史を持つ「資生堂パーラー」からは、きめの細かいスポンジにコクのある口溶けのよいクリームとスライスした苺を2段にサンドした、甘酸っぱい苺と濃厚なクリームの相性が抜群のショートケーキが登場します。※こちらのケーキは12/10(火)までのお申込みです

<3>コロンバン

「クラシックバターノエル」(直径15cm) 5,400円 25点販売予定 ※酒使用1%以上

今年、創業100周年を迎え、ショートケーキ発祥の店としても知られる「コロンバン」では、ショートケーキのほか、長く愛されるバタークリームのデコレーションケーキも作り続けています。同店伝統のラム酒が香るバタークリームをたっぷりと使用したクラシックなクリスマスケーキです。

※こちらのケーキ、12/15(日)までのお申込みです

■急な予定変更や贈り物にも重宝する「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は、平日にあたる今年のクリスマスの直前の予定変更にも冷凍保存で調整が可能です。そのほかにも、クリスマスギフトとして贈るといったさまざまな需要から近年人気の冷凍ケーキは6種類をそろえます。

●帝国ホテル

「カシス・ショコラ」(直径 14.5cm)

7,128 円 10 点販売予定 [送料込](#)

解凍時間: 冷蔵で約 10 時間

消費期限: 冷凍で製造日より90日



●ホテルニドム

「シルキー」(直径 15cm)

6,480 円 40 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

