

2020年9月

2020 Takashimaya <関東各店>

Christmas Cake

高島屋オンラインストア

9月25日（金）午前10時からご予約承りスタート

※カタログ掲載品は、10月2日（金）午前10時からご予約承りスタート

高島屋各店

10月7日（水）からご予約承りスタート

※関東店舗：日本橋、新宿、玉川、立川、横浜、大宮、柏、高崎店、タカシマヤフードメゾンおたかの森店

高島屋では、2020年のクリスマスケーキのご予約を9月25日（金）からオンラインストア、10月7日（水）から関東各店の店頭で承ります。今年は、コロナ禍の影響によって、ご自宅でご家族やご友人、恋人と、少人数でクリスマスをお過ごし方が増えることが予測されることから、これまで以上にお家で楽しめる、華やかで見た目の可愛いケーキを取り揃えました。

さらに本年は環境配慮の観点から、プラスチックのオーナメントを使わず、食べられるデコレーションのプレートや装飾を使用した「サステナビリティを意識したクリスマスケーキ」を新提案致します。

また、ご自宅に配送できるケーキ（冷凍ケーキ）の種類を例年よりも増やして利便性を高める他、年々人気の高まっている、クリスマスの日までのカウントダウンを楽しむためのアドベントカレンダーやシュトーレン、お家で“自分で作る”楽しさのあるヘクセンハウスも提案致します。



高島屋オンラインストアでのご予約承り

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/christmas/>

■9月25日（金）午前10時から12月20日（日）午前10時まで

※カタログ掲載品は、10月2日（金）午前10時から12月15日（火）午前10時まで

■店頭お渡し日：12月24日（木）・25日（金） ※一部、商品によりお渡し日が左記と異なります

■お渡し場所：日本橋、新宿、玉川、立川、横浜、大宮、柏、高崎店および

タカシマヤフードメゾンおたかの森店の中から、ご注文時にお選びいただいた店舗の特設会場



各店でのご予約承り（クリスマスケーキご予約承りコーナー 又は 各店フリーダイヤル）

■10月7日（水）から12月16日（水）まで ※配送商品のご予約承りは12月15日（火）まで

■店頭お渡し日：12月24日（木）・25日（金） ※商品によって異なります

■お渡し場所：ご注文いただいた店舗の特設会場

2020 高島屋のクリスマスケーキの品揃えポイント

① サステナビリティを意識し、環境に配慮したケーキの新提案（全 53 種類）

従来プラスチック材などで作られていたケーキの飾りを、食べられるもの（チョコレート等）に置き換えました。※関東各店版「クリスマスケーキカタログ」に掲載している、お持ち帰り用ケーキ全 61 種類のうち、53 種類が該当。

② ご自宅に配送できるケーキ（冷凍ケーキ）を強化

本年はクリスマスを“お家で楽しむ”方が増えると予測し、ご自宅に配送のできるクリスマスケーキ（冷凍ケーキ）を昨年よりも多く取り揃えました。

③ クリスマス当日までのワクワク感を盛り上げる、シュトーレンやヘクセンハウスを充実

クリスマス当日までのカウントダウンと共に楽しむシュトーレン、“自分で作る”楽しさがあり、幼い頃憧れだった“お菓子の家”を組み立てるヘクセンハウスもご提案致します。

<販売予定のケーキ（一例）>

※以下の商品は全て、「店頭」と「高島屋オンラインストア」でご予約いただけます。

高島屋クリスマスケーキ初登場ブランド



高島屋限定

[パティスリー ショコラトリー ル マグノリア]

ジャルダン ノエル（約 8.5×18×高さ 5 cm）

5,501 円（税込）

クリスマスの庭とキャンドルの灯りをイメージした、かわいらしいケーキ。ピスタチオとフランボワーズのムースリーヌや、ピスタチオのビスキュイ、シャンティなど、彩り華やかな組み合わせをお楽しみください。



[INFINI depuis 2020]

P a r f u m（パルファン）（直径約 14 cm）

4,860 円（税込）

「土佐ベルガモット」を使ったスペシャリテをクリスマス仕様にアレンジ。中に閉じ込めた苺のゼリー寄せやジャスミンとバラのブリュレが華やかに香り、滑らかに口溶けます。

“サステナビリティ”を意識し、環境に配慮したケーキ

環境に配慮し、“サステナビリティ”を意識したクリスマスケーキを新たに提案。クリスマスメッセージやサンタクロース、クリスマスリース等、これまでプラスチック材等で作っていた飾りを、チョコレート等に置き換えて食べられるようにしました（全53種類）。



高島屋限定

[パティスリー ノリエット]パニエ（直径約15cm）

5,500円（税込）

タルト生地に5つのフルーツをかたどったケーキをのせました。まるでフルーツバスケットのような華やかな仕上がりに。クリスマスのテーブルを華やかに彩ります。

高島屋限定

[パティスリー ラヴィアンレーヴ]

クーロンヌ・ドゥ・ノエル（直径約15cm）

5,400円（税込）

賑やかなクリスマスリースをイメージしたケーキ。

ピスタチオのкок、グリオットチェリーのまろやかな酸味、ショコラが重なり、サクサクとしたタルト生地が軽快なアクセントに。



高島屋限定

[クリオロ]

ショコラ・ピスターシュ（直径約15cm）

5,400円（税込）

кокのあるピスタチオ、華やかな酸味のチェリー、濃厚で滑らかなチョコレートの三重奏。そして口溶けの良いクリームやプラリネのザクザク感など、いろいろな味わいを楽しめます。

高島屋限定

[レタンプリュス]

レ・ドゥー（直径約15cm）

5,940円（税込）

苺のムースにフランボワーズのジュレをきかせた赤系のケーキ。

ピスタチオのムースにチェリーやショコラをアクセントにした緑系のケーキ。ひとつのケーキで2つの味わいを楽しめます。





高島屋限定

[レクレール・ドウ・ジェニ]

ノエル ピスターシュ (直径約 14.5 cm)

5,400 円 (税込)

ピスタチオグリーンに白と赤のデコレーションが映える、クリスマスカラーのケーキ。ピスタチオの香ばしさ、アーモンドのコク、フランボワーズなどの酸味。素材の風味が口の中でひとつに重なります。

高島屋限定

[カカオ サンパカ]

Bon Nadal (ボンナダル) (直径約 12 cm)

12,960 円 (税込)

真っ赤なハートを付けたチョコレートのベアが可愛いクリスマスケーキ。

カカオ分 70%、ダークチョコレートの芳醇な香りが広がるチョコレートムースを、グラサージュで艶やかな仕上りに。



高島屋限定

[オーボンヴェータン]

Cloche d' espoir (クロッシュ デスポワール)
(直径約 17 cm、高さ 22 cm)

6,993 円 (税込)

※直径はいちばん太い部分です。

明るい未来への夢をケーキに託しました。その名も「クロッシュ デスポワール (希望の鐘)」。中にはチョコレートムースで包んだ、ポワレしたバナナやパイナップル等がぎっしり入っています。



シェアも、ひとりじめも楽しいミニサイズのケーキ

※左手前から時計まわりに



[ヴィタメール]
ショコラサンバ (直径約 10.5 cm) 2,808 円 (税込)

[ヴィタメール]
ノエル・ルージュ (直径約 10.5 cm) 3,024 円 (税込)

[パティスリー レザネフォール] **高島屋限定**
ガトーシャンティフレーズ (約 11×11×高さ 5 cm)
2,700 円 (税込)

[マ・プリエール]
ノエル プレリー (約 4.3×16×高さ 5 cm) 2,970 円 (税込)

配送クリスマスケーキ (一例) ~ご来店不要、ご自宅までお届け致します~

■店頭でのご予約承り期間：10月7日(水)から12月15日(火)まで

■高島屋オンラインストアでのご予約承り期間：9月25日(金)午前10時~12月20日(日)午前10時まで

※カタログ掲載品は10月2日(金)午前10時から12月15日(火)午前10時まで

■お届け日：12月22日(火)・23日(水)・24日(木)からご指定いただけます(カタログ掲載品)

カタログ掲載品以外の配送クリスマスケーキは、上記の3日間以外の日でもご指定いただけるものもございます(詳しくはWEBサイトをご覧ください)

※冷凍便にてお届け致します(一部、冷蔵品もございます)



[メゾン ショーダン]
パールノエル (約 7.5×17×高さ 5 cm)
6,480 円(税込・送料込)

フランボワーズガナッシュとショコラのスポンジ生地とのハーモニーを楽しむショコラ専門店の自信作。
フランボワーズジャムがアクセントに。

[ラデュレ]ローズ ド ノエル (直径約 13 cm)
8,910 円 (税込・送料込)

雪の結晶と貴婦人のカメオを飾った美しいケーキ。

マカロン生地に甘酸っぱいフランボワーズのソース、ローズが香るクリームを重ねました。



クリスマスギフト (チョコレート菓子)

[ベルアメール]ノエルパレショコラ (5枚)

1,836円 (税込)

こだわりの素材を使って、1枚ずつ職人が手作りしている美しい板チョコレート。クリスマス限定の5種類を1箱に。



ヘクセンハウス ~年々人気が高まっている、自分で組み立てて作る、「お菓子の家」



[ソースマジック]ヘクセンハウスキット

(完成サイズは直径約13.5cm×高さ14cm)

3,132円 (税込)

※お届け期間：12月1日から12月25日まで

国産小麦や平飼い卵など、こだわりの原材料を使用。

ご自身でアイシングをしながら組み立てるのが楽しい「お菓子の家」。

[パティスリー ヤナギムラ]

みんなで作ろうヘクセンハウス

(完成サイズ約12×12×高さ11cm)

3,996円 (税込)

※お届け期間：12月16日から12月25日まで

ドイツの伝統的なお菓子の家「ヘクセンハウス」をご家庭で作れるキット。クリスマス気分を盛りあげてくれます。



※いずれも品数に限りがございます。

※このプレスリリースに載っているケーキは、全て、関東各店版「クリスマスケーキカタログ」掲載商品です。

以上