



メゾンカイザーが贈るクリスマスシリーズ  
『MAISON KAYSER JOYEUX NOËL』  
11月16日(金)より予約販売開始！

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、クリスマスシリーズ「MAISON KAYSER JOYEUX NOËL」の予約販売を11月16日(金)より全国の店舗(一部店舗を除く)で開始します。

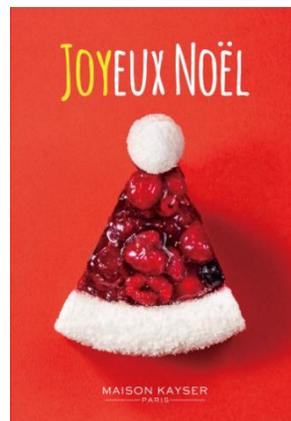


■サンタクロースの帽子風タルトや白とピンクのプリンセスケーキが登場！

今年のクリスマスシリーズは、装いが新たになったクリスマスケーキ4種と、プレゼントとしても毎年好評の「りんごのシュトーレン」、パーティーにぴったりなサンドウィッチ「パンシュープリーズ」を展開いたします。  
(※予約販売。シュトーレンのみ予約なしでお求めいただけます。)

クリスマスケーキは、サンタクロースの帽子をモチーフにした「ノエルモンジュ」やホワイトチョコのティアラをあしらった「デリスドゥフランス」など、クリスマスを華やかに飾るラインナップとなっています。

また、大人数で楽しめる器もパンでできたサンドウィッチ「パンシュープリーズ」やクリスマスの定番「シュトーレン」など、ベーカリーであるメゾンカイザーならではの商品もご用意しました。  
メゾンカイザーのこだわりが詰まったクリスマスシリーズをぜひお楽しみください。



【予約・販売期間】

予約期間：2018年11月16日(金)～12月15日(土)  
お渡し期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火)

※ご予約はお引き取りの店舗にて受け付けいたします。

※「りんごのシュトーレン」は、2018年11月26日(月)～2018年12月25日(火)の期間、店頭にて販売しております。



■ 『MAISON KAYSER JOYEUX NOËL』 商品情報



**ノエルモンジュ 5,400円(税込)**

メゾンカイザー定番のタルトモンジュをクリスマス仕様にしました。甘酸っぱいベリージュレは6種類に増やし、見た目はサンタクロースの帽子をイメージしました。ココナッツギモーブの食感、サクサクのタルト生地もポイントです。



**サントノーレ 3,780円(税込)**

パイ生地とフランボワーズ味のプチシューの間には、たっぷりと絞られたマスカルポーネクリーム。フランスの伝統菓子をメゾンカイザー風にアレンジしました。少人数でクリスマスケーキを楽しみたい方に！



**ブッシュドノエル 4,536円(税込)**

伝統的なクリスマスケーキのブッシュドノエルはグリオットとキルシュで大人の味わいにしました。チョコレートでコーティングし、落ち着いた温かみのある雰囲気仕上げました。



**デリスドゥフランス 4,752円(税込)**

シンプルなショートケーキの中にはたっぷりのイチゴジュレが入っています。ホワイトチョコのディアラ、マカロン、ルビーのチョコレートを飾り付け、見た目も華やかで上品な女性らしさを表現しました。



**パンシュープリーズ 4,860円(税込)**

大きなパンをくり抜いた器にメゾンカイザーのシェフ特製サンドイッチ4種をぎっしり詰め込みました。おもたせやホームパーティー等に喜んで頂けます。



**りんごのシュトーレン 3,024円(税込)**  
**ハーフサイズ 1,512円(税込)**

一年間漬け込んだドライフルーツをふんだんに使用した数量限定のシュトーレンです。プレゼントにもおすすめな専用箱と紙袋がつきます。

※専用箱・紙袋は、ハーフサイズにはつきません。  
※本商品は店頭にて販売いたします。



MAISON KAYSER  
— PARIS —

## ■会社概要

社名 : 株式会社 ブーランジェリーエリックカイザージャパン  
所在地 : 東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F  
設立 : 平成12年9月  
代表者 : 代表取締役 木村周一郎  
事業内容 : 製パン、製菓の製造販売

◇ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>  
◇オンラインショップ : <http://maisonkayser-netshop.jp/>  
◇店舗情報 : <http://maisonkayser.co.jp/location/>



MAISON KAYSER  
— PARIS —