

今年はより特別感のあるクリスマスに
 パリの高級チョコレートブランド〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉から
 プレミアムなケーキを仏国以外では松屋限定で販売

2024 松屋のクリスマスケーキ

【予約承り】オンラインストア 10月16日（水）午前11時～12月15日（日）

<https://store.matsuya.com/cp.html?fkey=christmascake>

松屋銀座では、10月16日（水）からクリスマスケーキの予約を開始します。物価高で日常の消費が落ち込む中、年に一度のイベントは高額でもこだわりの詰まった限定商品や、素材にこだわった作り手のストーリーに共感する商品への購買意欲が高まると予測しています。今年には「ラグジュアリーに楽しむプレミアムなクリスマス」をテーマに、ラグジュアリーブランドによる特別感のあるケーキや、パティシエによる日本の希少な素材を使った唯一無二のケーキなど、多様なケーキを展開します。



【2024 松屋のクリスマスケーキ】ポイント

1. 年に一度のクリスマス、今年はより豪華に、特別感のあるラグジュアリーケーキ
2. パティシエの技により引き立つ、日本の希少な素材を使ったスペシャルケーキ
3. 今年のクリスマスは平日！家族で過ごす方におすすめの食べきりサイズのケーキも

1. 年に一度のクリスマス、今年はより豪華に、特別感のあるラグジュアリーケーキ

ラグジュアリーブランドが手がける、スペシャルなクリスマスケーキ。今年はより特別感のある煌びやかなケーキを展開。また、松屋で年々人気が増すホテルケーキも8種類（前年6種類）に増やしました。



〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉 本国フランスと松屋のみの販売

ビュッシュ ローズ デ ヴォン 21,600円（直径25.5cm/20台限り）
 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)ショコラティエのニコラ・クロワゾー氏が、「よりすぐりの素材や新たな味わいを求めて世界中のあちこちを回る旅」を象徴するものとして「羅針図」をモチーフに形成された豪華な仕様。繊細なクルミとバリ島産の風味豊かなカカオを用いた新作レシピが、ホリデーシーズンの魔法を映し出します。特別感、ボリューム感のあるケーキなので、パーティーにもおすすめです。



〈BVLGARI IL CIOCCOLATO (ブルガリ イル・チョコレート)〉

トルタ・ディ・ナターレ 2024 10,001円（直径17.5cm/20台限り）
 ブラジル産カカオのチョコレートをビスキュイ生地と滑らかなクリームに仕立て、ピエモンテ産IGPヘーゼルナッツを贅沢に使用したジャンドゥーヤのクランチを混ぜ込みました。フレッシュな食感に炊き上げたラズベリーのジャムと、香り豊かなヴァニラとラズベリーのシロップを染み込ませ、様々なテクスチャーと香りが何層にも重なり合った、表情豊かなクリスマスケーキです。



〈ザ・ペニンシュラ・ブティック&カフェ〉

ジャージーcreamのストロベリーショートケーキ

7,501円（直径12cm/50台限り）

雪山を彷彿とさせるドームにピンクの色の雪が降ったようなドラマチックなデザインのショートケーキ。キルシュの風味が香るスポンジ、ジャージー牛乳のなめらかなクリーム、フレッシュないちごとといった、定番の組み合わせながら、バランスの良い仕上がりで人気のケーキです。



〈フォーシーズンズホテル東京大手町〉

Noël Blanc 8,000 円 (直径 17cm/60 台限り)

降りしきる雪に彩られたクリスマスツリー、ボトム部分にはキラキラと舞う粉雪をあしらった「ホワイトクリスマス」をテーマにしたエレガントなケーキ。山形県産ラ・フランス特有の芳醇な香りと爽やかな味わいをメインに、クリスマスらしくキャラメルやヘーゼルナッツなどを10層にまとめ、口に入れた瞬間に高貴な味わいが一気に広がります。ラ・フランスの瑞々しいジュレにベルガモットの爽やかなアクセントが相まって、軽やかかつ華やかな後味が特徴。



〈ザ・リッツ・カールトン東京〉

Jasmine Grapefruit Raspberry Snowflake Cake

9,180 円 (直径 17.5cm/80 台限り)

ジャスミンのムース、ライチのクリームにグレープフルーツとラズベリーを用いることで口当たりの軽やかさ、さわやかさが際立つケーキに。クリスマスシーズンの美しさや楽しさを、チョコレート細工の雪の結晶とオーナメントでシンプルに表現しており、鮮やかな色味が目を惹きます。

2. パティシエの技により引き立つ、日本の希少な素材を使ったスペシャルケーキ

松屋オンラインストアでは、クリスマスケーキを注文する若い世代が年々増えており、昨年は20~30代が売上の半数以上を占めました。この世代はスイーツに対する感度が高く、特に好きなパティシエが手掛けた、日本の素材を使用した限定ケーキが人気を集めています。そこで今年は、パティシエの地元の素材や日本の希少な素材を使用した唯一無二のケーキを強化しました。(計：10ブランド)



〈パティスリーショコラトリーレシイ〉

松屋限定 松屋初登場

ペイナタル 7,560 円 (直径 15cm/50 台限り)

世田谷・東松原の人気店、寺崎貴視シェフの〈パティスリーショコラトリーレシイ〉が初登場。シェフの故郷である宮城県の〈山元いちご農園〉で作られる苺と、併設されたワイナリーで醸造された苺のスパークリングワインを使用したこだわりの一品。素材への思いが詰まった構成の調和をお楽しみください。



寺崎貴視シェフ

〈Gen Sasaki ~la boutique de yukinoshita kamakura~〉

松屋限定

ショコラ エキゾチック ノエル

6,480 円 (直径 18cm/55 台限り)

国内外の大会で優勝経歴のある佐々木元シェフ。日本発の Bean to Bar チョコレート専門店〈Minimal〉のショコラを使用し、力強いカカオの香りと宮崎県産パッションフルーツやマンゴーのエキゾチックな風味のマリアージュが楽しめます。10層にわたる断面の構成は圧巻で、職人技により織りなされる滑らかな舌ざわりと濃厚な風味は感動的。



佐々木元シェフ

〈浪漫須貯古齡糖 (ロマンスチョコレート)〉 **松屋限定** **嶽きみのホワイトチョコムース 6,480 円**

(直径 15cm/50 台限り)

須藤銀雅シェフの地元、弘前市・嶽(だけ)地方で育てられるブランドとうもろこしの「嶽(だけ)きみ」を使用したコクのあるホワイトチョコレートのムースが主役。優しい甘みのとうもろこしと相性抜群のホワイトラムを使用した、ピスタチオのビスキュイやカシスのジュレと共に召し上がりください。



須藤銀雅シェフ



佐藤亮太郎シェフ

〈レガレヴ (Regalez-vous)〉 **松屋限定**

ショコラパワール 5,801 円 (直径 12cm/80 台限り)

フランス経験の長い佐藤亮太郎シェフによる鎌倉の人気店〈レガレヴ〉のクリスマスケーキ。日本発の Bean to Bar チョコレート専門店〈Minimal〉のチョコレートを使用したムースに、表面を軽いくちどけのプラリネのクリームで仕上げています。国産の洋梨ピューレは、沖縄県・読谷(よみたん)村で栽培された大変希少なバニラを使用した特別な構成が魅力的。佐藤シェフならではの素材使いの楽しさとともに、味わい、香り、くちどけの良さをお楽しみください。



木村忠彦シェフ

〈トレカルム〉 **松屋限定**

ラポジェ 6,480 円 (直径 12cm/40 台限り)

素材にこだわったケーキが人気の〈トレカルム〉。オーナー木村忠彦シェフが考案した看板メニューであるスペシャリテのモンブランをクリスマスケーキで表現。国内生産量わずか 1%ほどの希少な苺〈女峰〉をふんだんに使用した濃厚なクリームに、愛媛県産中山栗のモンブランクリーム、生クリームとクルミのスポンジを合わせました。



延命寺美也シェフ

〈EMME〉 **松屋限定**

フレーズユズプラリネ 7,020 円 (直径 14cm/100 台限り)

2023 年レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」にて、ベストパティシエ賞を受賞した延命寺美也シェフのクリスマスケーキ。千葉県船橋〈石井農園 Erdbeer〉の苺と鮮やかな黄色いバラが印象的。

〈EMME〉のデザートではおなじみの柚子×苺の組み合わせに、自家製の香ばしいプラリネやチョコレートが合わさり、食感と芳醇な香り、くちどけを楽しめます。



平瀬祥子シェフ

〈パティスリー ローブ 花鏡庵〉 **松屋初登場**

ブッシュドノエル ノワ 6,001 円 (直径 12cm/50 台限り)

2020 年レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」にて、ベストパティシエ賞を受賞した平瀬祥子シェフが手掛けるクリスマスケーキが初登場。白樺を模したホワイトチョコレートの中には、焙煎したての芳ばしいほうじ茶とキャラメルビスケットのムースにプラリネのクリーム。石川県では広く親しまれている、「茎」の部分を焙煎した焙じ茶である「棒ほうじ茶」を使用しています。ピーカンナッツのロシェとヘーゼルナッツのダクワーズを合わせ、ナッツの味わいと食感を楽しめる特別なケーキ。



田中丸博文シェフ

〈Chocolaterie&Bar ROND-POINT (ロンポワン) by Hirofumi Tanakamaru〉 **松屋限定**

アンジェリック 6,601 円 (直径 12cm/50 台限り)

独創性のあるケーキが人気のショコラトリー〈ロンポワン〉。苺をたっぷり使用し、ビスキュイジョコンドにはこれでもかというほどに苺のシロップを染み込ませています。重ねるのはシェフの得意素材、クリーミーで華やかな味わいの蜂蜜(国産百花蜜)を効かせたマスカルポーネのムース。大人の方にもお子様にも楽しんでいただける〈ロンポワン〉の至高のスペシャルケーキ。



金井史章シェフ

〈アンフィニ〉

パルファン ド ノエル 4,644 円 (直径 14cm/30 台限り)

九品仏の人気パティスリー金井史章シェフのお店〈アンフィニ〉。土佐ベルガモットを主軸にグレープフルーツ、ジャスミン、苺、バラ、ショウガなど、様々な素材をマリアージュさせた、香りの豊かさを味わえる華やかな仕上がり。素材に込められた生産者の想い、職人の真心、すべてのご縁をケーキに込めて。

■ SNS で話題「盛り耐性なし」クリスマスケーキでも

Z世代の SNS で流行している「盛り耐性なし」（主にメイクアップ業界で流行している、元々の存在感ある素材を活かしたシンプルなメイク）にちなみ、松屋のシンプルながらも存在感のあるクリスマスケーキをご紹介します。（「盛り耐性なし」を表すケーキ：約5ブランド）



〈コートヤード・マリオット銀座東武ホテル〉松屋限定 松屋初登場 銀座はちみつショートケーキ

6,480 円（直径 15cm/50 台限り）

人と自然を「つなぐ」、「銀座ミツバチプロジェクト」の「銀座はちみつ」を、ホイップクリームに贅沢に使用。しっとり焼き上げたジェノワーズと国産苺の織り成す上品な口当たりとともに、素材の香りや調和を楽しめます。スティック状の「銀座はちみつ」を別添えしており、お好みでケーキにかけて味の変化をご賞味ください。

3. 今年のクリスマスは平日！家族だけで過ごす方におすすめの食べきりサイズのケーキも

今年のクリスマスは24日(火)、25日(水)と平日のため、家族だけで過ごす方におすすめの小ぶりな食べきりサイズのケーキも多数ご用意しました。（直径 12cm ケーキ：計 11 ブランド）



〈バビ〉

ナターレ ディ バビ 2024 5,400 円（直径約 12cm/50 台限り）

イタリアから届くピスタチオペーストをふんだんに使用したクリスマスケーキ。ピスタチオクリームとストロベリークリームで花束のようなデコレーションをほどこし、見た目も華やかに仕上げました。



〈ピエール マルコリーニ〉

ノエル ドゥ ピエール 2024 6,966 円（直径約 12cm/30 台限り）

オリジナルクーベルチュールを使った濃厚な「ムース ショコラ コンコルド」に「クレーム ダマンド マロン カシス」を重ねました。カカオの豊かなアロマとビターチョコレート之苦みに、カシスの酸味、マロンの風味がバランスよく調和し「メレンゲ カカオ」と「クレーム ダマンド」の歯応えが絶妙なコンビネーション。鮮やかな赤いデコレーションの上には雪の結晶を象ったオーナメント。聖なる夜を華やかに彩る、〈ピエール マルコリーニ〉ならではのクリスマスケーキです。

※価格は全て税込みです。

〈 2024 松屋のクリスマスケーキ DATA 〉

- 予約承り オンラインストア 10月16日(水) 午前11時~12月15日(日)
<https://store.matsuya.com/cp.html?fkey=christmascake>
- お渡し日 12月24日(火)・25日(水) 午前12時~午後7時
- お渡し場所 8階イベントスクエア 特設コーナー
- 商品数 54点(生ケーキ38点・冷凍ケーキ11点・焼菓子5点)
うち 松屋限定ケーキ14点、松屋初登場4ブランド
- 最高価格 〈日本橋 千疋屋総本店〉
「クリスマスクイーンストロベリーショートケーキ スペシャル」 29,160円
- 中心価格帯 6,000円~6,500円