

今年のクリスマスは週末家で過ごす。ゴージャスでフォトジェニックな話題に華が咲くケーキを集積  
パティシエがつくる、日本の素材にこだわった松屋限定ケーキも多数登場

## 2022 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14日(金)11時～12月15日(木)17時  
松屋銀座 松屋浅草



### Christmas Cake & Dinner 2022

松屋銀座では、10月14日(金)より、クリスマスケーキの予約を開始いたします。昨年のクリスマスは、外出自粛傾向で自宅でクリスマスを過ごす人が多く、クリスマスケーキの売上が前々年比147%と好調でした。本年は12月24日(土)・25日(日)と日並びも良く、昨年より華やかに、にぎやかにクリスマスを過ごす方が増えると想定し、パーティーが盛り上がるような華やかでフォトジェニックなケーキや、会話に花が咲くようなストーリー性のあるケーキを多数ご用意いたしました。

【予約承り】オンラインストア：10月14日(金)11時～12月15日(木)17時 URL：<https://store.matsuya.com>

【お渡し】日時：12月24日(土)、25日(日) 12時～19時 会場：松屋銀座8階イベントスクエア特設コーナー

#### ○コンセプト「家族で楽しむプレミアムなクリスマス」

昨年までの自粛傾向（自宅で贅沢に）から一変し、前向きでワクワクするようなクリスマスを演出できるケーキを展開。大切な家族同士でのホームパーティーで盛り上がるようなビジュアル・シェフや素材にストーリーのあるケーキを取り揃えました。

#### ○ポイント

- ① 日本全国の食材の魅力をパティシエが引き出す 日本の恵みを味わう松屋限定ケーキ
- ② ホテルやレストランメイドのラグジュアリーなクリスマスケーキ
- ③ 見た目の華やかさと美味しさを同時にかなえた、パーティーの主役になるフォトジェニックなケーキ
- ④ 配送可能なケーキを拡大 前年6ブランド7種類→本年9ブランド12種類

#### ○ケーキデータ

- ・総点数 41ブランド46種類（昨年39ブランド43種類）うち松屋限定15点（昨年10点）
- ・初登場 7ブランド
- ・平均価格 前年並み（6,143円）（昨年約6,300円） ・最高価格 32,400円（千疋屋日本橋総本店）
- ・売上目標 前年比約110%



<アンフィニ> ガトードノエルピスターシュ **松屋限定** 5,184円

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」。

2種のグリオットチェリーをスパイシーに仕上げ、ピスタチオのkokと合わせた大人のクリスマスケーキ。ムースピスターシュには高知県産のレモングラス、クレームブリュレバニークには同じく高知県産の和ハーブ「ヤブニッケイ」を。グリオットのコンポートには山梨県産葡萄の果汁を使用しています。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。



<Seiste (セイスト) > Rhumrai(ラムレ) **松屋限定** 7,020円

2015年のイタリアで開催された製菓の世界大会にて優勝経験のある瀧島誠士シェフのブランド「Seiste」。まるやかなキャラメルシココラと有機サンマスカットの爽やかなケーキ。滑らかなラムのクリームにはシェフの地元静岡県の朝霧乳業の牛乳を使用。心地良い食感のレーズンとフレッシュチーズムースの爽やかな酸味が、濃く深いキャラメルチョコレートの余韻と香りを広げます。



<Masaharu Kozuma> モンブランノエル“石鎚” **松屋限定** **初登場**

7,344円

パティスリーキャロリーヌ、クリオロなどを経て、現在は虎ノ門の1日8席限定の高級レストラン「unis」で腕を振るう上妻正治シェフ。フランスでは王道と言われる「栗とカシス」の組み合わせで仕立てたモンブランをクリスマス仕様に。石鎚栗の濃厚なフレーバーにシェフの地元、鹿児島県の種子島産のきび糖の優しい甘味とベルガモットの香りが、味の変化をもたらす楽しい一品です。



<Gen Sasaki> Napoléon(ナポレオン) **松屋限定** **初登場** 6,480円

la boutique de yukinoshita kamakuraのシェフパティシエであり、国内外の大会で優勝経験のある佐々木元シェフ。その世界大会で優勝したケーキを更にブラッシュアップ。シェフの故郷、三重県産のマイヤーレモンの香りと最高級フランス産ヘーゼルナッツの香りをムースオシココラに閉じ込みました。絶妙なマリアージュと繊細な味わいをお楽しみください。



<ROND-POINT (ロン・ポワン) > メリッサ **松屋限定** **初登場** 4,860円

昨年、中野坂上に開業したばかりの新店「ROND-POINT (ロン・ポワン)」。

蜂蜜やハーブを巧みに使用する独創性が特徴のケーキを生み出す田中丸博文シェフが初登場。北海道産のシナ蜂蜜をたっぷり使用し、爽やかかつ蜂蜜の美味しさをダイレクトに伝えた松屋限定のクリスマスケーキ。ナッツ&ドライフルーツが食感に絶妙なアクセントを加えます。



<浪漫須貯古齡糖 (ロマンスチョコレート) > オペラ・ノワゼット

**松屋限定** **初登場** 4,320円

オーセンティックバーにしか販売しない「BAR 専用チョコレート」を生み出した須藤銀雅シェフによるクリスマスケーキ。シェフの故郷の青森県産のカシスのガナシュはほんのり甘酸っぱく、自家焙煎のカカオやヘーゼルナッツをふんだんに使用したスポンジやバタークリームの味わいを見事に引き立てます。デコレーションには青森県弘前市の街をイメージしたスタンドグラス柄のチョコレートを。



<mills by miho sato> berry peco **松屋限定** **初登場** 6,048 円

Seiste（セイスト）のシューシェフなどを経てチョコレートブランドを立ち上げた佐藤美歩シェフ。シェフの出身である北海道の蝦夷ベリーを敷き詰めたチョコレート生地と、薔薇のような香りのタイベリーのコンフィチュールが合わさり、甘酸っぱく華やかな仕立てに。さらに濃厚なピスタチオクリームのチョコレートムースは、アールグレイの香りをまとい、濃厚でありながらも「香り」を食べるかのようなケーキに仕上がりました。

ホテルやレストランメイドのラグジュアリーなクリスマスケーキ



<BVLGARI IL CIOCCOLATO（ブルガリ イル・チョコレート）>

**トルタ・ディ・ナターレ 2022 8,901 円**

ブルガリならではのエレガントでスタイリッシュなクリスマスケーキに仕立てたティラミス。ブルガリイル・リストラテで使用しているエスプレッソをたっぷりとしみ込ませた伝統的なサヴォイアルディがとともジューシーで、ここのあるイタリア産マスカルポーネとマッチし、さくさくした食感のローストしたピエモンテ産のヘーゼルナッツのクランチチョコレートが印象的な、シェフこだわりの逸品です。



<NARISAWA> 【クリスマス限定】バニラクリームの生ケーキ

**松屋限定 12,960 円**

南青山の高級レストラン「NARISAWA」。「世界のベスト・レストラン 50」への入賞や、「ミシュランガイド東京」など有名ガイドブックでも高い評価を受ける日本を代表するレストランのケーキが登場。ミルクのリッチなソフトクリーム、バニラがいっぱいのクリームブリュレ、ミルキーなホワイトチョコレートのムースなど子供から大人までみんなが大好きな、白くて甘くて柔らかいスイーツをまとめたバニラの生ケーキです。松屋限定のクリスマス特別デコレーションでお楽しみください。



<パティスリーSATSUKI> 新スーパーあまおうショートケーキ 11,340 円

ホテル創業 40 周年を記念して 2004 年に販売を開始した、ホテルニューオータニの代表スイーツである「スーパーシリーズ」の第一弾として誕生したショートケーキ。福岡県産「博多あまおう®」を贅沢に使用し、和三盆糖を加えた上品な生クリームに包まれる生地には長崎県名産の「太陽卵」を使用。ふわふわした食感の中で確かな甘みを感じる仕上がりに。



<ザ・リッツ・カールトン東京> ストロベリーショートケーキ 9,396 円

東京・六本木にあるラグジュアリーホテル「ザ・リッツ・カールトン東京」のクリスマスケーキが登場。定番の商品で、しっとりとしたスポンジとカスタードクリームが相性抜群。程よい甘さと酸味ある苺でお召し上がりください。スクエア型でカットもしやすいのもポイントです。



<ザ・ペニンシュラ ブティック&カフェ>

**ジャージークリームのストロベリーショートケーキ 6,801 円**

雪山を彷彿とさせるドーム型に、ピンク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です。定番の組み合わせながら、しっとりとしたスポンジに香り高いキルシュをぬり、ジャージー牛乳を使った濃厚でなめらかなクリームとストロベリークリーム、そしてフレッシュないちごを合わせ、バランスよく仕上げました。毎年人気のケーキです。



## 大人かわいいフォトジェニックケーキ



### <パティスリーカフェ アンビグラム> スペシャルドームショートルージュノエル

**松屋限定 5,940 円**

広尾の人気イタリアンレストラン「アンビグラム」の姉妹店として、2016年に鎌倉にオープンしたパティスリーカフェ「アンビグラム鎌倉」。フランス・ブルターニュ地方で修行を積んだ伊沢和明シェフによるクリスマスケーキは毎年人気です。フランボワーズクリーム・イチゴクリーム・生クリームと3種のクリームが調和する、美味しくて心躍るキュートなルックスです。



### <西洋菓子 しろたえ> ガトーフレーズノエル **松屋限定 4,300 円**

1976年の創業以来、愛され続けている赤坂の老舗洋菓子店「しろたえ」クラシックな雰囲気が漂うお店には遠くから足を運んでくるファンも。そんなしろたえのクリスマスケーキは口どけの良い生クリームと、ふわふわのスポンジ。美味しく・可愛らしい、名店ならではの丁寧な味わい。オーナメントはすべてオリジナルで美味しくお召し上がりいただけます。



### <アトリエアニバーサリー> スイートレディークリスマス **松屋限定 5,940 円**

ドレスのように見立てたデコレーション技術に砂糖細工で作られたプリンセスが目目を惹く可愛い見た目。フォトジェニックなデコレーションケーキはパーティーシーンも盛り上げてくれます。独自の黄金比率で二種類をブレンドしたこだわりの生クリームと気温や湿度の変化に合わせて調整し、職人たちの経験により最良の焼き加減で仕上げるスポンジ生地に甘さとさわやかな酸味の苺をたっぷりサンド。



### <キャンティ> Blanche neije **松屋限定 4,860 円**

各界の著名人に愛され続ける老舗イタリアンレストラン「キャンティ」。

随所に銀座はちみつを使い、香り高く上品な甘口に仕上げたクリスマスケーキは見た目の可愛らしさも目を引きまします。デンマーク産、オーストラリア産の2種類のクリームチーズをブレンドし、凝固剤を使用せずに固めたチーズクリームは滑らかな口当たり。

アクセントにショコラクランチとベリーのコンフィーを使い、軽やかさと爽やかさを加えました。



### <トレカラム> プラリネ・ショコラ **松屋限定 6,912 円**

仏・ヴァローナ社のショコラを贅沢に使って仕上げたプレミアムなケーキ。自家製アーモンドのプラリネと合わせた、濃厚かつ芳醇な味わいをお楽しみください。

## 全国配送ケーキ



9ブランドから全12種類の全国配送ケーキをご用意しました。

ブランド：メゾン ショーダン／ホテル ニドム／エイタブリッシュ／ベイユヴェール／ムニアンカッシュ  
ジョン カナヤ／クラキチ／日本橋 千疋屋総本店／帝国ホテル

価格：5,400円～8,240円

写真<KURAKICHI> 善兵衛栗マロングラッセモンブラン 6,696円（送料込み）

\*価格は全て税込