

家族の楽しいひとときを作るコロンバンのクリスマスケーキ

～熟成フルーツやナッツを練りこんだ原宿はちみつ入りのプレミアムシュトーレンも初登場～

株式会社コロンバン(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:小澤 俊文、以下:コロンバン、URL:<https://www.colombin.co.jp/>)は、12月20日からクラシカルでどこか懐かしい雰囲気のカリスマケーキを販売いたします。デコレーションケーキには毎年一番人気のバタークリームのケーキや、創業者が考案したといわれるショートケーキなど3種をご用意します。また、少人数でクリスマスを楽しむお客様向けに、思わず笑顔がこぼれるようなクリスマスモチーフのプチガトー3種も品揃えいたします。なお、今年は12月1日からクリスマスプレミアムシュトーレンを販売いたします。原宿はちみつ入りのリッチな味わいの生地にフルーツやナッツを贅沢に練りこみ焼き上げたケーキで、フルーツやナッツは、ワインやブランデーなど6種の洋酒に半年間じっくり漬けこみました。

【商品概要】

1) クラシックバターノエル

直径約 12cm(税込 ¥2,916)、約 15 cm(税込 ¥3,456)、約 18 cm(税込 ¥4,536)

レシピ、製法、仕上げに渡り、代々受け継がれるこだわりのバタークリームを使用したケーキです。卵黄をシロップと一緒に攪拌したパータボンブに無塩バターを加えて作った濃厚な味わいのクリームと、卵黄をふんだんに配合したリッチな味わいのスポンジ生地の組み合わせは、多くのお客様に支持されています。

2) フレーズノエル

直径約 12cm(税込 ¥3,024)、直径約 15 cm(税込 ¥3,888)

創業当時から愛される昔ながらの「ショートケーキ」をクリスマスデコレーションにしました。甘酸っぱい苺、コクのあるスポンジ生地、リッチな味わいの生クリームが絶妙なハーモニーを奏でる王道のクリスマスケーキです。

3) マルキーズショコラ

直径約 12cm(税込 ¥2,916)、直径約 15 cm(税込 ¥3,456)

バタークリームケーキにチョコレートをコーティングしました。懐かしさと新しさを感じさせる上品な味わいのクリスマスケーキです。

4) クリスマスプレミアムシュトーレン

税込 ¥3,456

原宿はちみつ入りの生地に、6種の洋酒に半年間じっくり漬け込んだフルーツやナッツを贅沢に練りこみ、焼き上げました。12月1日より100本限定販売。

5) クリスマスリース

税込 ¥540

果肉入りの洋梨のムースとショコラキャラメルムースを重ねた真っ赤なプチガトーです。

6) スノーマン

税込 ¥681

フロマージュムースを雪だるまに見立てた、大人も子供も楽しめるかわいいケーキです。

7) ショコラモンブラン

税込 ¥594

ベルギー産ショコラを使用したシャンティークリームを、ガナッシュショコラで包みました。

(写真上から)クラシックバターノエル、フレーズノエル、マルキーズショコラ、クリスマスプレミアムシュトーレン



【ケーキに関する受け渡し期間】

お渡し期間(*):2019年12月20日(金)～2019年12月25日(水)

- 一部店舗につきましては、商品や販売期間が限定される場合がございます。
- 予約承り期間は、シュトーレンが11月20日、ケーキが12月15日までとなります。

(*)クリスマスプレミアムシュトーレンは、12月1日～12月25日のお渡しになります。

原宿本店サロン、東京駅 グランスタ店限定販売商品です。