

注目ブランドから小田急オリジナルケーキがずらり！ 「クリスマスケーキ」 10 月 9 日（土）から予約受付スタート

株式会社小田急百貨店　　2021年09月27日

小田急百貨店新宿店では、10 月 9 日（土）からクリスマスケーキの予約受付をスタートします。今年は「Christmas Stories」をテーマに、サンタクロースからの甘いおいしさを詰め込んだ招待状をイメージしたケーキを展開。おとぎ話を思わせるような大人かわいいケーキや上質でこだわりのあるラグジュアリーな一品など多彩に揃えます。

昨年はクリスマスケーキの売り上げが前年比で約 3 割増。今年も“おうちクリスマス”を楽しむ方が多いと予想され、例年人気の高い小田急オリジナルケーキのほか需要が高まる冷凍配送ケーキのバリエーションを増やして展開します。

2021 年クリスマスケーキのポイント
♦大人かわいいケーキがずらり！小田急オリジナルケーキはブランドを増やし、21 種展開
♦ミシュラン一つ星のレストランや六本木の人気パティスリーが新登場！
♦人気高まり、バリエーション豊富に！ピスタチオを使用したケーキに注目
♦自宅受け取りで便利、ギフトにも最適！冷凍配送ケーキを拡充

■注目のレストランやパティスリーが新登場！多彩に揃う小田急オリジナルケーキ
晩餐会やティーパーティーへの招待状をイメージした、大人かわいいケーキが勢揃い。ミシュラン一つ星のフレンチレストランや、アート作品のようなスイーツが人気のパティスリーが新たに登場し、注目のブランドを揃えました。



①『LOUANGE TOKYO』ヌヌース エスピエーグル 2021（直径約 12cm）10,800 円
限定 30 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
ケーキの右上がくりぬかれているのは、いたずらなクマの「ヌヌース」が食べてしまったから。国産苺とあまおうのムースを飾り付け、限定ジャージーの生クリーム、生地にカルピス発酵バターと新プレミアム太陽卵を使用した特別な味わいのショートケーキです。
②『タンデコロリ』White Christmas（直径約 13 cm）5,400 円
限定 50 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
リボンがギフト感を演出。きらきらのアラザン、ツリー型チョコレートとクリームのようなメレンゲが彩られた宝石箱のようなケーキです。
③『パティスリー＆カフェ デリーモ』サラ（Sarah）（ムース部分：直径約 12cm、サブレ部分：直径約 15cm ）4,900 円 限定 50 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
フランボワーズとルビーチョコレートの絶妙な酸味のムース。ピンクのケーキがお姫様気分を演出します。
④『レストラン ラフィナージュ』オペラ アンジェリーナ（約 15×15cm）5,400 円
限定 30 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
銀座のミシュラン星付きフレンチ「レストラン ラフィナージュ」の高良シェフによる特別な一品。口どけのよいガナッシュとプラリネが絶妙なハーモニーです。

■バリエーション豊かに！人気高まるピスタチオを使用した小田急オリジナルケーキ
　ますます人気が高まるピスタチオスイーツ。今年はバリエーション豊かに、ピスタチオの味わいを楽しめる小田急オリジナルケーキが登場します。



⑤『パティスリー ユウ ササゲ』フルール ド ノエル （直径約 15cm）5,400 円
限定 60 台 【小田急オリジナル】
ベリーのムースにピスタチオクリーム、ベリーのジュレを合わせて可憐な花のように仕上げました。
⑥『パティスリー ビヤンネートル』デリス ピスターシュ（直径約 15cm）5,400 円
限定 45 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
香ばしく濃厚なピスタチオの味わいを堪能できる贅沢なクリスマス限定アントルメです。
⑦『リチュエル カフェ』Noel de RITUEL（直径約 15cm）5,860 円
限定 50 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
コク深いローストピスタチオを使用したムースでクレームショコラとベリーソースを包み込みました。
⑧『モンサンクレール』ノエルブロンテ（直径約 15cm）5,400 円
限定 60 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
2 年に一度しか収穫されない希少なピスタチオとミルクチョコレートのマリアージュを楽しめます。

■大切な方へのギフトにも！需要高まる冷凍配送ケーキ
　来店せずにご自宅で受け取れる利便性や、会えない大切な方へのギフトとして贈れることで需要が高まっている冷凍配送ケーキ。今年はブランドを増やし、10 種類を展開します。



⑨『イルフェジュール』ノエルムーラン（直径約 15cm）4,644 円
限定 50 台 【小田急オリジナル】 ※オンライン限定品
・お届け：12 月 18 日（土）～25 日（土）のご希望日
フレーズ・デ・ボワ（森の苺）を使用した人気の苺ムースのタルト。華やかなクランベリージャムとピスタチオクリームに手紙をイメージしたチョコレートを添えました。
⑩『ピエール・エルメ・パリ』チーズケーキ イスパハン（直径約 15cm）5,616 円
限定 50 台 ※オンライン限定品
・お届け：12 月 22 日（水）～25 日（土）のご希望日
バラ入りのチーズケーキにフランボワーズとライチのコンポートなど、甘美な味わいを何層にも重ねました。
⑪『帝国ホテル』ホワイトクリスマス（直径約 14cm）6,100 円
限定 50 台 ※オンライン限定品
・お届け：12 月 21 日（火）～25 日（土）のご希望日
ベルギー産ホワイトチョコレートのムースに、ムースフレーズとフランボワーズのジュレを配した華やかな一品です。
⑫『メゾン ショーダン』ペールノエル２１ （約 17.5×8×8cm）6,480 円
限定 30 台 ※オンライン限定品
・お届け：12 月 23 日（木）～25 日（土）のご希望日
ピスタチオムースとプラリネムース、ショコラと 2種のナッツのムースをそれぞれ2層仕立てに。ナッツの塩味がショコラの甘みを引き立てます。

＜クリスマスケーキ予約概要＞
【予約承り】
●「小田急百貨店オンラインショッピング」：https://shop.odakyu-dept.co.jp
10 月 9 日（土）10 時～12 月 14 日（火）15 時まで
※「オンライン限定品」は 12 月 12 日（日）15 時まで

●ご来店：小田急百貨店新宿店本館地下 2 階 和洋菓子売場 各対象ショップ
10 月 9 日（土）～12 月 18 日（土）

【お渡し日時】
●12 月 24 日（金）・25 日（土）各日 11 時～19 時

【お渡し場所】
●小田急百貨店新宿店本館 11 階 特設会場