

「アンリ・シャルパンティエ」の2017年クリスマスケーキ クリスマスツリーやプレゼントに見立てたケーキで心躍るクリスマスを ホールケーキ:10/20(金)より予約開始 小物ケーキ:12/1(金)より店頭販売



『ノエル・ザ・ショートケーキ』



『クリスマスブウル』



『クリスマスツリー』



『ショコラ・ドウ・ノエル』



『クリスマスプレゼント』



『フォレ・ブランシュ』

株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」は、フランス・アルザス地方の“マルシェ・ド・ノエル(クリスマス・マーケット)”をテーマに、新作『ノエル・ザ・ショートケーキ』などクリスマスホールケーキの予約を2017年10月20日(金)より全国の生ケーキ取扱いがある54店舗で受付開始します。予約限定ケーキの受渡しは12月23日(土)から25日(月)まで。新作『クリスマスツリー』などの小物ケーキは12月1日(木)から25日(月)まで店頭で販売します。

「アンリ・シャルパンティエ」の2017年クリスマスのテーマは「ようこそ、マルシェ・ド・ノエル2017へ」。昨年に引き続き、クリスマスツリー発祥の地であり、“クリスマスの首都”と呼ばれるフランス・アルザス地方のストラズブールにおいて、1570年から続く世界一長い歴史を持つクリスマス・マーケットをテーマにしたクリスマスケーキをご用意しました。また、ケーキそのものをプレゼントやオーナメントに見立て、リボンを統一モチーフとして取り入れました。プレゼントのリボンをほどくときのような心躍る瞬間を、「アンリ・シャルパンティエ」のクリスマスケーキが演出します。

今年はホールケーキに、2つの新作をご用意しました。“記憶に残るショートケーキ”として、「アンリ・シャルパンティエ」が誇る『ザ・ショートケーキ』が、今年は新たな装いで『ノエル・ザ・ショートケーキ』として登場します。北海道産のオリジナルクリームと、鮮度にこだわったスポンジ、大粒の美しいいちごを使用し、職人がひとつひとつ手で仕上げる手法は、クリスマスも変わりません。クリームを絞りでリボンイメージし、ケーキそのものをクリスマスプレゼントに見立てました。そして、まるでチョコレートのプレゼントボックスのような『ショコラ・ドウ・ノエル』はベルギー産のチョコレートをつぶり使用。チョコレートとバニラ、アーモンドのクリームをサンドした断面も美しいケーキは、誰もが虜になる味わいです。その他にも、創業以来40年以上愛され続ける『フォレ・ブランシュ』が3種類のサイズで今年も登場する他、クリスマスパーティにぴったりな、味も見た目もこだわりのケーキを取り揃えました。また、小物ケーキも雪の積もったツリーをイメージした『クリスマスツリー』や、ツリーに輝くオーナメントをイメージした『クリスマスブウル』、ボックス型のケーキに艶やかなフルーツを載せて豪華なプレゼントに見立てた『クリスマスプレゼント』など、味はもちろんのこと、見た目でもお楽しみいただけるケーキを多数をご用意しております。

「アンリ・シャルパンティエ」がお届けする幸せ・驚き・喜びに満ちたスイーツで、素敵なクリスマスをお過ごしください。

■販売概要

※価格は全て税別

【販売店舗】アンリ・シャルパンティエ生ケーキ取扱い店舗54店舗(百貨店を含む)

【ホールケーキのご予約】TEL:0120-82-1225(9時~17時) 公式HP:<http://www.henri-charpentier.com/>

※通販限定商品、焼き菓子のお問合せは TEL:0120-917-215(9時~17時)

◎ホールケーキ:店頭予約もしくは電話予約による販売、一部商品は店頭販売あり

予約期間:2017年10月20日(金)~12月20日(水) 受渡期間:2017年12月23日(土・祝)~25日(月)

※『ノエル・ザ・ショートケーキ』および『ショコラ・ドウ・ノエル』は12月20日(水)~25日(月)で店頭販売を実施。

※通販限定『オペラ・ドウ・ノエル』は予約期間、お届け期間が異なります。

◎小物ケーキ:店頭販売/販売期間:2017年12月1日(金)~25日(月)



＜新作＞ノエル・ザ・ショートケーキ

アンリ・シャルパンティエで一番人気の『ザ・ショートケーキ』がクリスマス仕様。リボンをイメージしたデコレーションに、定番のモチーフを合わせた、クリスマスの食卓を華やかに彩るケーキです。オリジナルの生クリームをたっぷり使い、中にもいちごをふんだんに挟みました。ふわふわのスポンジ、軽い口当りの生クリーム、いちごの酸味と甘みのバランスが絶妙な逸品です。

価格:10.5cm(2人分) ¥2,700/12cm(3~4人分) ¥3,500/
15cm(4~6人分) ¥4,500/18cm(6~8人分) ¥5,500



＜新作＞ショコラ・ドウ・ノエル ※お酒使用

プレゼントボックスをイメージしたスクエア型のケーキ。しっかりとした味わいのザッハ生地、チョコレートのクリームを合わせ、チョコレートの味を思う存分お楽しみいただけます。アクセントにバニラとアーモンドのクリームを合わせることで、マイルドで食べやすい味わいに仕上げました。

価格:12cm(3~4人分) ¥4,000/15cm(4~6人分) ¥5,000/
17cm(6~8人分) ¥6,000



＜新作/小物＞クリスマスツリー 価格:¥600 ※お酒使用

雪の積もったツリーをイメージしたピスタチオのムース。

＜新作/小物＞クリスマスボール 価格:¥600

ツリーに輝くオーナメントをイメージした球体は、すっきりとしたホワイトチョコレートムースでできており、その中に、はるみオレンジのコンフィを忍ばせました。

＜新作/小物＞クリスマスプレゼント 価格:¥600

チョコレートムースにいちごクリームとコンポートルージュを合わせた断面が目に見える、ボックス型のクリスマスプレゼントに見立てたケーキ。



■予約限定で、人気の定番ケーキや、創業当時から40年以上愛されて続けているケーキもご用意しております。



＜創業以来/ホール＞ フォレ・ブランシュ

価格:
12cm(3~4人分) ¥3,500
15cm(4~6人分) ¥4,500
18cm(6~8人分) ¥5,500



＜定番人気/ホール＞ クリスマス物語

価格:¥4,000
サイズ:19cm(6~8人分)



＜人気/ホール＞ フォレ・ルージュ

価格:¥10,000
サイズ:24cm(8~10人分)



＜通販限定/ホール＞ オペラ・ドウ・ノエル

価格:¥4,500
サイズ:16×12×6cm(4~6人分)
予約期間:11月1日(水)~12月17日(日)
お届け期間:12月15日(金)~25日(月)

アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデザート『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」(国内90店舗、海外3店舗)。ギネス世界記録®を誇るフィナンシェや、世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。公式HP:<http://www.henri-charpentier.com/>

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

3

back haus IRIE

eLcafe
— TOKYO —

＜報道に関するお問合せ＞株式会社シュゼット・ホールディングス 広報:井上 TEL:0798-36-8912 MAIL:pr@suzette.jp