<報道用資料>

春華堂 SHUNKADO

2016年10月31日

大切な時間を華やかに
かけがえのないあの人へ気持ちを届けるクリスマスケーキ

春華堂クリスマスケーキ2016　11月1日(火)より事前予約開始

有限会社春華堂(本社：静岡県浜松市　代表取締役社長：山崎泰弘)は、 11月1日(火)より春華堂店舗および春華堂WEBサイトにてクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

当社のクリスマスケーキは、毎年多くのお客様から愛されており、昨年は約1万2,500台を売り上げました。今年もパティシエが厳選した素材を贅沢に使用し、更にパティシエの技や趣向を凝らしたデザインで皆様のクリスマスに華を添えます。

<今年のテーマ>

今年のクリスマスケーキのテーマは**「キャンドルの炎」**。キャンドルの炎には大切な人に「永遠に続く愛」を伝えるという意味があると言われています。かけがえのない友人、家族と過ごす時間が何よりも温かなものにとなりますように、という願いを込めました。

今年はホールケーキを13種、アイスケーキを2種、パーティー用ケーキ2種、プティサイズのケーキを3種ご用意いたしました。皆様のシチュエーションに応じてお選びいただけます。

<全国にお届けできます！！>

さらに今年から、オンラインショップにて注文頂くとアイスケーキが全国発送可能です。遠く離れた大切な方にクリスマスケーキをお届けできます。

<予約方法・受取期間>

<店頭予約の場合>

予約受付期間：11月1日(火)～12月15日(木)　　商品受取期間：12月1日(木)～12月31日(土)

<Web予約の場合>

予約受付期間：11月1日(火)～12月15日(木)　　商品受取期間：12月1日(木)～12月31日(土)
※店頭受取になります

WEBサイトURL　http://www.shunkado.co.jp/reserve/

今年限定特典！【Many Merry Campaign】

クリスマスケーキをWeb注文して頂くとケーキが**5%OFF**
さらに、春華堂アプリ会員様であれば合計**10%OFF**
※特典対象外の商品がございます。　※発送の場合特典の対象にはなりません。

<クリスマスケーキ・ラインナップ>

価格表記：本体価格（税込）

ガトーフレーズ スペシャル

雪のように白いクリームとみずみずしい苺のマリアージュがたっぷりと味わえる人気のデコレーションケーキです。口どけがやさしく、甘酸っぱい苺との相性を抜群。北海道産の小麦、フレッシュ生クリームや牛乳などの素材にもこだわりました。

◆12cm（いちご8個）　3,334円　(3,600円)
◆15cm（いちご13個）　4,630円　(5,000円)
◆18cm（いちご18個）　6,019円　(6,500円)

ガトーフレーズ

スポンジは、はちみつを使用し甘さひかえめでふわふわに焼き上げました。そんな3層のスポンジの間にはコクのある生クリームとみずみずしい苺がたっぷり。三位一体のやさしい口どけ食感です。

◆12cm（いちご3個）　2,593円　(2,800円)
◆15cm（いちご5個）　3,704円　(4,000円)
◆18cm（いちご7個）　4,815円　(5,200円)
◆21cm（いちご9個）　6,019円　(6,500円)
◆24cm（いちご11個）　7,686円　(8,300円)

NEW

モンブランシャティーヌ

パティシエが厳選した和栗とフランス・サバトン社のマロンクリームのコンビネーションが香りをより豊かにふくらませます。栗の魅力がやわらかに折り重なった極上のモンブランをお楽しみください。

◆15cm　3,519円　(3,800円)

NEW

クリスマスチョコレートケーキ

極上のコクと口どけを追求した、フランスのヴァローナ社のクーベルチュールを使用したケーキ。ビターな甘み、カカオの芳醇な香り、上質な口どけが楽しめます。チョコレートの存在感が際立つチョコ好きのためのケーキです。

◆15cm　3,519円　(3,800円)

価格表記：本体価格（税込）

フロマージュグルマン

北海道産のマスカルポーネチーズとフランス産チーズで濃厚なコクと味わいを加え、ムースとスフレで軽い口あたりに仕上げました。上品なチーズの味わいを爽やかな酸味が楽しめます。

◆縦18cm　横9.5cm　3,889円　(4,200円)

NEW

フレーズマングビジュー

多彩なベリーとマンゴーを使用し、スポンジ生地にもフランボワーズを加え、個性のある食感と風味がつまっています。フルーツが盛りつけられたケーキは、ビジュー（宝石）の名前のとおり、見た目も味も華やかな宝石箱のようです。

◆縦18cm　横9.5cm　3,889円　(4,200円)

ノエル　エメロウド

鮮やかなエメラルドグリーンに可憐な赤のコントラストは、まるでクリスマスリース。シチリア産ピスタチオで作ったクリームを一口頬張ると、口の中に風味がふわっと！広がり、一度食べたら忘れられない美味しさです。

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆16cm　　4,260円　(4,600円)

NEW

クリスマスプロフィットロール

シュークリームのツリーに、生クリームの雪が積もった、かわいいシューケーキ。ベリーのチョコレートで包まれたシュークリームは、ついつい手が出てつまんでしまう美味しさ。そんな時間も一緒に楽しめるケーキです。

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆15cm　　3,519円　(3,800円)

価格表記：本体価格（税込）

クリスマスアイスケーキ＜チェリー＞

宝石のように輝くシロップ漬けチェリーと鮮やかな赤が映えるデコレーションアイスケーキ。チェリーアイスとサクサクのメレンゲをスポンジ生地で閉じ込めました。チェリージャムをはさんだスポンジが楽しさに華を添えます。

全国発送可能

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆12cm　　3,241円　(3,500円)

クリスマスアイスケーキ＜チョコ＞

クリーミーなチョコレートアイスとダックワーズを重ね、松ぼっくりをイメージしたデコレーションをトッピング。口の中でアイスの冷たさとチョコレートが溶ける食感が魅力です。チョコレートの魅力が凝縮された大人のアイスケーキです。

全国発送可能

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆12cm　　3,241円　(3,500円)

クリスマスパーティー

聖夜に舞い降りる雪の結晶をイメージした特製ケーキ。新鮮なミルクを贅沢に使った生クリーム、甘酸っぱい苺、口の中でスッと溶けるホワイトチョコの三重奏をお楽しみください。

◆直径30cm　高さ17cm　13,889円　(15,000円)

クリスマスガーデン

友人が集うクリスマスパーティーにぴったりのケーキです。雪の降り積もった街やクリスマスキャンドルをイメージしたケーキは、ご馳走が並ぶテーブルでひときわ目を引くクリスマスの主役です。

◆縦34cm　横48cm　高さ13cm　32,408円　(35,000円)

価格表記：本体価格（税込）

NEW

ルクプルフレーズ

ロールケーキを作るように仕上げたルクプルフレーズは、生クリームと新鮮な苺をはさみ、何層にも巻いたユニークなケーキです。

＜直営店・nicoe限定商品＞
※店頭予約のみ　※特典対象外

◆ 9 cm　　2,038円　(2,200円)

NEW

ガトークラシック

伝統的なガトーショコラを生クリームのトッピングとガナッシュのコーティングで贅沢にアレンジ。ヘーゼルナッツの芳醇な香りとコクが隠し味となっている、大人のためのチョコレートケーキです。

＜直営店・nicoe限定商品＞
※店頭予約のみ　※特典対象外

◆ 9 cm　　2,038円　(2,200円)

NEW

クリスマスプロフィットロール

厳選したジャージー牛乳とバターで仕上げたカスタードクリーム入りシュークリームは、ベリーのチョコレートで包まれ、酸味と甘味の組み合わせが楽しめます。

＜直営店・nicoe限定商品＞
※店頭予約のみ　※特典対象外

◆ 9 cm　　2,038円　(2,200円)

NEW

ベリールビー

クラッシュした３種のベリームースを包むのは、濃厚なベリーが香るホワイトチョコ。甘酸っぱさと華やかさをバランスよく引き出す、ベリーの魅力を閉じ込めたケーキです。

＜直営店・nicoe限定商品＞
※店頭予約のみ　※特典対象外

◆ 9 cm　　2,038円　(2,200円)

価格表記：本体価格（税込）

いちごショート　（12/9~発売）

新鮮な苺と濃厚な生クリームを三層にサンド。いつの時代も愛される定番のいちごショートケーキです。

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆500円　（540円）

NEW

ベリーヌアプリコ　（12/9~発売）

甘酸っぱい苺のコンポートの上にはアプリコットクリームと角切り苺。苺を贅沢に使用した彩り美しい断面と、重なり合う味の変化が楽しめるベリーヌです。

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆500円　（540円）

NEW

クロッシュ　（12/9~発売）

ベリーの美味しさが詰まった贅沢なティラミス風スイーツ。苺とフランボワーズクリームをマスカルポーネムースで包み込んだ、ベルの形がかわいいケーキです。

＜直営店・nicoe限定商品＞

◆500円　（540円）

ニコエスペシャル

ダックワーズ生地とココナッツムースを重ねて濃厚なのにすっきりとした甘さに仕上げました。タルトに隠れた野苺のコンポートの酸味とココナッツの風味が口の中に広がり、その美しさに虜になること間違いなしです。

＜nicoe限定商品＞

◆15cm　4,630円　（5,000円）

＜直営店舗一覧＞

＜春華堂本店＞
〒430-0933
静岡県浜松市中区鍛冶町321-10
TEL:053-453-7100
営業時間10:00～20:00

＜佐藤店＞
〒430-0807
静岡県浜松市中区佐藤2丁目35-23
TEL:053-411-1155
営業時間9:00～19:30

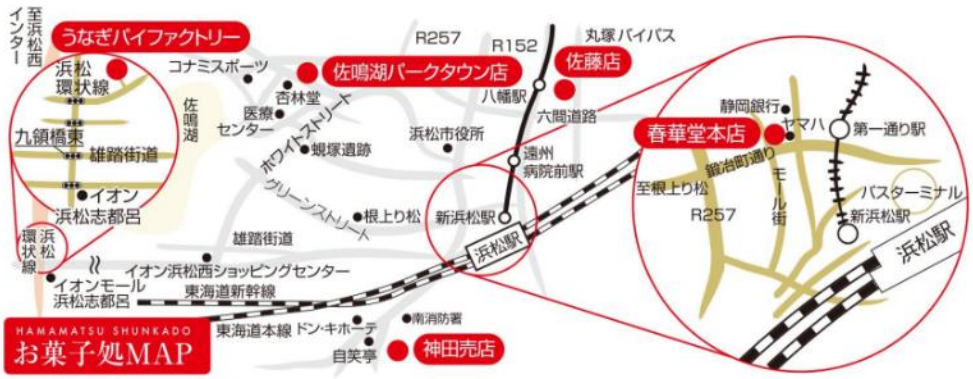
＜神田売店＞
〒432-8047
静岡県浜松市中区神田町553
TEL:053-441-3340
営業時間8:30～19:30

＜うなぎパイファクトリー＞
〒432-8006
静岡県浜松市西区大久保町748-51
TEL:053-482-1765
営業時間9:30～17:30

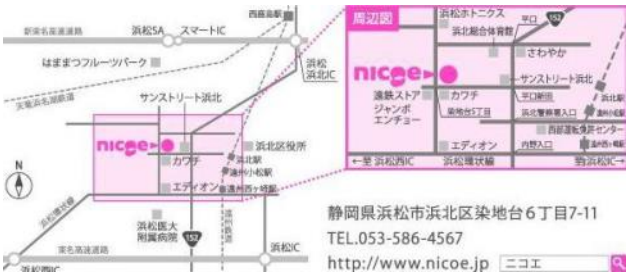
＜佐鳴湖　パークタウン店＞
〒432-8002
静岡県浜松市中区富塚町1928-8
TEL:053-471-6100
営業時間9:30～19:30

＜nicoe店＞
〒434-0046
静岡県浜松市浜北区染地台
6丁目7-11 nicoe内
TEL:053-587-7878
営業時間9:30～22:00

＜直営店MAP＞



＜nicoe＞



★本件に関するオフィシャル写真は下記のdropboxからダウンロードください★
https://goo.gl/nMDhcA

＜有限会社春華堂　広報担当＞

有限会社春華堂　経営管理室（月～金 9:00～17:00）
【担当】鈴木良治　細川翔司
【電話】053-586-6767　【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp

＜有限会社春華堂　お客様お問い合わせ先＞

【フリーダイヤル】0120-210481