

昨年好評の商品ラインナップに加え、今年はかわいらしいトナカイも登場！！

クリスマスに華を添えるパティシエ自信作ケーキ

春華堂クリスマスケーキ2017 11月1日(水)より予約開始



有限会社春華堂(本社：静岡県浜松市 代表取締役社長：山崎貴裕)は、11月1日(水)より春華堂直営店および春華堂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。

<今年のテーマ>

コンセプトは昨年に引き続き「**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となりますようにと願いを込めました。また今年3月に直営店ホールケーキのラインナップ変更され、その売上が約1.6倍に。その中でお子様を中心に一番人気「ハッピームームー」がクリスマス限定【トナカイバージョン】で発売します。

ラインナップとしてホールケーキ9種、アイスクーキ3種、パーティー用ケーキ2種、プチサイズのケーキ2種をご用意いたします。

<全国配送可能なアイスクーキも>

昨年より発売したパティシエだから表現できるクリスマスアイスクーキ。ケーキの素材であるスポンジやメレンゲ・コンポートなどを使用し、全国からも多くの注文や評価を頂戴しました。昨年の反響を受け、ラインナップを追加しました。

<店頭予約の場合>

予約受付期間：11月1日(水)～12月15日(金)

商品受取期間：12月1日(金)～12月31日(日)

<Web予約の場合>

予約受付期間：11月1日(水)～12月15日(金)

商品受取期間：12月1日(金)～12月31日(日)

※店頭受取になります

WEBサイトURL <http://www.shunkado.co.jp/christmas/>

(10月11日よりサイト設立予定)

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。

ガトーフリーズ 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。

<直営店・nicoe限定商品>

- ◆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）

ガトーフリーズ

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。

<直営店・nicoe限定商品>

- ◆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

ハッピームームー（トナカイ）

人気のハッピームームーがクリスマスにトナカイになって登場。チョコ生クリームをまとって、サンタさんのようないちごの可愛いサンタ帽と生クリームのおひげをつけた、期間限定のハッピームームーです。

<数量限定商品>

- ◆15cm 3,797円（4,100円）

クリスマスチョコレートケーキ

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

<直営店・nicoe限定商品>

- ◆15cm 3,519円（3,800円）



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。

<直営店・nicoe限定商品>

◆縦18cm 横9.5cm 3,889円（4,200円）



フリーズマングビジュ

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（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。

<直営店・nicoe限定商品>

◆縦18cm 横9.5cm 3,889円（4,200円）



モンブランシャティーズ

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と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。

<直営店・nicoe限定商品>

◆15cm 3,519円（3,800円）



ニコエスペシャル

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。

<nicoe限定商品>

◆15cm 3,519円（3,800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

クリスマスアイスケーキ<ストロベリー>

甘酸っぱいいちごのまわりに北海道産マスカルポーネのアイスクリームをデコレーション。スポンジでサンドした苺のコンポート入りバニラアイスには果肉感を残し、食感の素敵なマリアージュを楽しめます。

全国発送
可能

◆12cm 3,241円 (3,500円)



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

◆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

◆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。

<直営店・nicoe限定商品>

◆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。

<直営店・nicoe限定商品>

◆縦34cm 横48cm 高さ13cm 32,408円 (35,000円)



ルクブルフリーズ

ロールケーキを作るように仕上げたルクブルフリーズは、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。

※店頭予約のみ ※特典対象外

<直営店・nicoe限定商品>

◆9cm 2,038円 (2,200円)



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コ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。

※店頭予約のみ ※特典対象外

<直営店・nicoe限定商品>

◆9cm 2,038円 (2,200円)



いちごショート (12/20～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)



ベリーヌアプリコ (12/20～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)



クロッシュ (12/20～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)

オリジナルシュトレン

クリスマスシーズンの伝統的なドイツ菓子。ドライフルーツやナッツなどを生地練りに焼いた春華堂オリジナル。シナモンやカルダモンなどスパイスも香りもほのかに。子どもから大人まで一緒に楽しめる焼き菓子です。



・1本(縦8cm×横13.5cm)
本体価格2,200円(税込み2,376円)

バイクドケーキ ツリー&リース

米粉を使用した生地にはアーモンドペーストを加え、職人の手わざできめ細やかにしっとり焼き上げました。プレーンに純白のパールシュガーを、チョコには焙煎したカカオ豆を粗く砕いたものをトッピング。大人も納得の本格的な焼きケーキです。
<フレーバー：パールシュガー/チョコ>



・8個入りBOX(4種×2)
本体価格3,000円(税込み3,240円)
・1個
本体価格350円(税込み378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



＜ポップアップ神田＞
〒432-8047
静岡県浜松市中区神田町553
TEL:053-441-3340
営業時間9:00～19:30



＜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

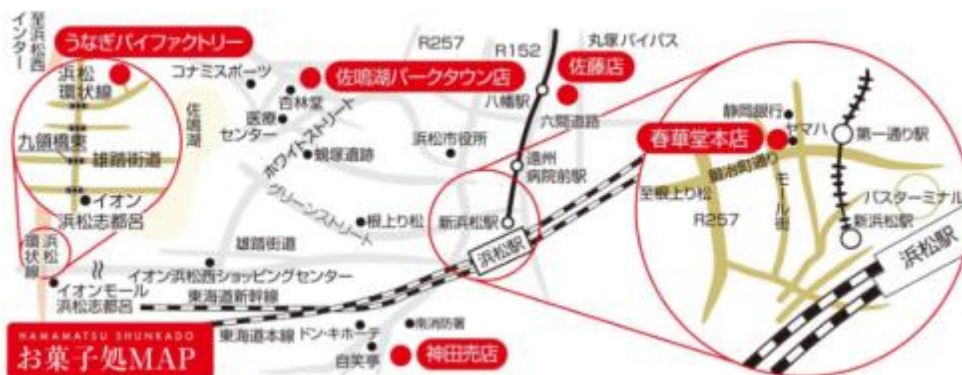


＜佐鳴湖 パークタウン店＞
〒432-8002
静岡県浜松市中区富塚町1928-8
TEL:053-471-6100
営業時間9:30～19:30



＜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9:30～21:30
(金・土は22:00まで営業)

<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/uHbs2D>

<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、手嶋
【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