

～聖夜を彩るクリスマスケーキ2019～ パティシエからの贈り物

2019年11月1日(金)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、2019年11月1日(金)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、毎年多くのおお客様にご利用いただいております。今年もパティシエが厳選した素材を使用し、1つ1つに想いを込め、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。

<2019年 春華堂のクリスマス>

今年も素敵なクリスマスになりますように…と想いを込め「**パティシエからの贈りもの**」をテーマに、ASTERISQUE（アステリスク）の和泉光一氏がケーキを監修。パティシエがケーキづくりの1つ1つの工程に想いを込めて仕上げる春華堂のクリスマスケーキが家族と過ごす時間を華やかに彩ります。

今年はホールケーキを10種、アイスクリームケーキ3種、パーティー用ケーキ3種、プチサイズのケーキ2種を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！今年はなんと10%OFFの特典も！>

オンラインショップにて注文いただくとアイスクリーム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。春華堂クリスマスカタログ掲載の**ヒミツの特別ページURL**よりアクセスすると今年は**10%OFF**になる特典も。(11/1夕方より公開開始)

※リリースのみ特別公開 <http://bit.ly/xmasyoyaku>

<店頭予約・店頭受取の場合>

予約受付期間：2019年11月1日(金)～12月16日(月)／店頭受取期間：2019年12月1日(日)～12月25日(水)

<Web予約・店頭受取の場合>

予約受付期間：2019年11月1日(金)～12月16日(月)／店頭受取期間：2019年12月1日(日)～12月25日(水)
予約ページ：<https://www.shunkado.co.jp/reserve/>

【特別特典：メニーメリーキャンペーン】

Web注文していただくと… **5%OFF**
春華堂アプリ会員様だと… **+5%OFF**

※特典対象外の商品がございます。※発送は対象外です。

<全国発送希望の場合>

予約受付期間：2019年11月1日(金)～12月16日(月)／発送日：WEB上でご指定ください

※春華堂クリスマスカタログ記載「ヒミツの特別ページ(<http://bit.ly/xmasyoyaku>)」からのアクセスで10%OFF！



NEW

～真夏のサンタからの贈り物～ クリスマストロピコ

マンゴーやココナッツの爽やかな甘さと、パッションフルーツ、野いちごの酸味が広がります。ベリーやマンゴーと相性のよいフロマージュブランを合わせた、真夏の太陽のようなオレンジが映えるケーキです。



◆15cm

4,352円 (4,700円)



スペシャルガトー

雪のように白いクリームとみずみずしい苺と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も抜群。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) 3,426円 (3,700円)
- ◆15cm (いちご13個) 4,723円 (5,100円)
- ◆18cm (いちご18個) 6,112円 (6,600円)



ガトーフローズ

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) 2,686円 (2,900円)
- ◆15cm (いちご5個) 3,797円 (4,100円)
- ◆18cm (いちご7個) 4,908円 (5,300円)



ニュアージュ チーズケーキ

フランス語で「雲」の意味を持つニュアージュ。雲のようなふわふわとした柔らかさを表現しました。3種類のチーズと自家製フランボワーズコンフィチュールの酸味が相性抜群のケーキです。



◆縦17cm x 横13cm

3,612円 (3,900円)



WEB
注文
限定

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のトナカイになって登場。チョコ生クリームをまとって、いちごのかわい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。



◆15cm 3,889円 (4,200円)

<店頭受取限定>
< 数量限定 >



モンブランシャティース

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 3,612円 (3,900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、極上のコクと口溶けを追求しました。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。



◆15cm 3,612円 (3,900円)

Cake for Party (パーティー用ケーキ)

～パティシエの技光る～ クリスマスの贈り物

中央の赤い華、ツリーの飾りをイメージした光沢のある球体のチョコレートやリボン状の生クリームにパティシエの技が光る、クリスマスパーティーの主役になるケーキです。

◆直径24cm×高さ18cm 35,000円 (37,800円)



～パティシエの技光る～クリスマスガーデン

友人たちが集うクリスマスパーティーにぴったりのケーキです。
飾られたポインセチアの花と4種類のベリーが華やかにテーブルを演出します。

◆縦48cm×横35cm×高さ17cm
41,000円 (44,280円)



クリスマスパーティー

雪の結晶をイメージした特製ケーキ。
生クリーム、苺、口の中ですっと溶ける
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)



Mini Cake (ミニケーキ)

価格表記：本体価格（税込）



NEW

～杏とライチ香る～ 静岡抹茶のクリスマスケーキ

<店頭受取限定>
<数量限定>

WEB
注文
限定

口溶けの良い濃厚抹茶ムースを抹茶のグラサージュでコーティングした静岡抹茶のムース。セミドライの杏とアプリコットジャムがアクセントとなり、隠し味のライチが抹茶のほろ苦さを和らげます。

◆ 9 cm 2,130円 (2,300円)



WEB
注文
限定

ルクプルフリーズ

<店頭受取限定>
<数量限定>

ロールケーキを作るように仕上げたルクプルフリーズは、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。

◆ 9 cm 2,130円 (2,300円)



WEB
注文
限定

ガトークラシック

<店頭受取限定>
<数量限定>

伝統的なガトーショコラを生クリームの特ッピングとガナッシュのコーティングでアレンジ。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。

◆ 9 cm 2,130円 (2,300円)

Petit Cake (プチケーキ)



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3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。

<店頭受取限定>

◆ 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。

<店頭受取限定>

◆ 500円 (540円)



オンラインショップ
全国発送
可能

クリスマスアイスケーキ スノーマン

北海道マスカルポーネアイス、苺のマーブルアイス、フランボワーズ、青りんご、苺、マンゴーのアイスを乗せた、一度に様々な味を楽しめる大満足のアイスケーキです。



<店頭受取限定>

◆12cm 3,797円 (4,100円)



オンラインショップ
全国発送
可能

クリスマスアイスケーキ ストロベリー

甘酸っぱい苺の周りに北海道産マスカルポーネ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いちごのコンポート入りバニラアイスは果肉感を残し、食感の素敵なマリアージュを楽しめます。



◆12cm 3,334円 (3,600円)

<店頭受取限定>



オンラインショップ
全国発送
可能

クリスマスアイスケーキ チーキーワンワン

甘酸っぱい酸味が感じられるシャリシャリ感のフランボワーズシャーベットと、ダークチョコとミルクチョコの組み合わせが本格的なチョコレートケーキ。お子様にも喜ばれる、愛されモチーフのアイスケーキは家族みんなで楽しめます。



◆12cm 3,800円 (4,104円)

<店頭受取限定>



クリスマスアイスケーキの
お召し上がり方

1

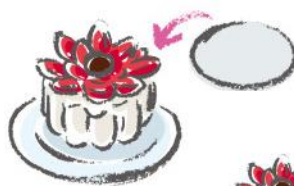
箱からケーキを取り出し、
台座からケーキを外してお皿にのせます。

2

そのまま室温で10分程度置きます。
竹串やつまようじが
スツと入るころが食べ頃です。

3

ケーキを切り分ける際には、包丁を熱湯につけ、
清潔な布巾で水気をふきとり、
包丁が冷めないうちにカットします。
包丁が冷たくなってきたら
再度熱いお湯で温めてください。



保管方法 冷凍庫（-18℃以下）で保管してください。

<クリスマスケーキ監修>



【和泉 光一氏】

東京・調布の名店、「サロンド・テ・スリジェ」のシェフパティシエを長年務め、2012年代々木上原に「ASTERISQUE」をオープン。

2005年

ワールドショコラマスターズ日本代表 総合3位

2006年

WPTC日本代表キャプテンを務める

<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

<POP UP STORE KANDA>

〒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

<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

<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

<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

<nicoe店>

〒434-0046

静岡県浜松市浜北区染地台

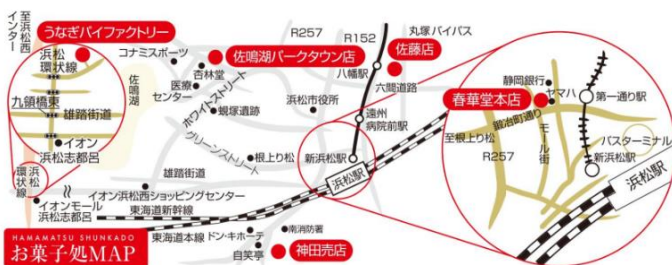
6丁目7-11 nicoe内

TEL: 053-587-7878

営業時間 9:30~21:30

※金・土は22:00まで

<直営店MAP>



<nicoe>



<WEB予約ページ>

<https://www.shunkado.co.jp/reserve/>

<オンラインショップ>

<https://ec.shunkado.co.jp/>

<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】渥美・手嶋

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789

【e-mail】press@shunkado.co.jp

★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://bit.ly/2N3YYmp>