

CHRISTMAS CAKE2019

令和元年のクリスマスケーキは インパクトのあるビジュアルと可愛さ

令和元年のクリスマスケーキが続々と発表されている。毎年トレンドを意識した数多くのオリジナルケーキを販売することで話題を呼んでいる東急百貨店が運営する商業施設「ShinQs (シンクス)」(渋谷ヒカリエ内)は9月3日、'19クリスマスケーキ発表会が開催され、約30種類のケーキのお披露目と試食会が行われた。



オーダーメイドケーキ専門店「kitt」 『ヌーヴェル ドゥ ノエル』

ピスタチオクランチとローズのムースをふわふわのスポンジでサンドし、ミルク感たっぷりの生クリームとイチゴクリームで包み込んだケーキ。上にはイチゴをのしほせたハートのピスタチオムースとケーキトッパーでポップに。パーティーをより華やかにする一品。Ø15cm・H11cm / 6,200円(税込) / 限定60個



次世代の実力派パティスリー「ラトリエ ヒロ ワキサカ」 『プロフォンドワール』

小麦粉を使用せずに焼き上げたムースショコラに、ピスタチオのムース、ピスタチオのブリュレ、ピスタチオのクリーム、ピスタチオのサクサク生地を組み合わせ、さまざまな食感、口溶けを楽しめるケーキ。味わいのアクセントにはフランボワーズのチョコとフランボワーズを。Ø15cm / 5,400円(税込) / 限定50個

日本初のフルーツブーケ 専門店「プレジール」

『クリスマスブーケ』

日本初のフルーツブーケ専門店が製作する、きらめき溢れる渋谷ヒカリエ ShinQs 限定デザイン。フレッシュなイチゴと、チョコレートデコレーションをしたイチゴを花束のようにアレンジメント。(H28cm × W15cm × D15cm) / 5,832円(税込) / 限定30個



同社フードMD担当マネジャーの永井陽氏は、「過去3年間当社が販売したクリスマスケーキヒット商品を分析すると、見た目が可愛くキュートなものが好評で、特に2017～18年はよりその傾向が加速されていることから、今年は“インパクトのあるビジュアル”、そして“自慢したくなる可愛さ”を重視したものを揃えた」と説明。さらに「それに加え、中身の味わいとおいしさがあってこそその人気商品となる」ことを強調した。

提供する商品は、「ピエール・エルメ・パリ」など国内外のトップパティシエをはじめ、「ラトリエ ヒロ ワキサカ」など次世代の実力派パティスリー、女性に人気のオーダーメイド店「ドルチェマリリッサ」などによる限定ケーキなど、同店ならではの商品が並んだ。さらに今年の特徴は、オーダーメイドケーキ専門店や、ケータリング事業を手掛けるショップが初参加し、令和の新時代を祝うような、いつも以上にキラキラと特別感のあるケーキの提供に取り組んだと話した。その中からインパクトある ShinQs 限定品を紹介。10月24日から予約開始(インターネット・電話では、10月3日から)