

## 楽しいひとときを作るコロパンのクリスマスケーキ

～毎年人気のバタークリームケーキに、少人数でクリスマスを楽しむ方向けのプチガトーも充実～

株式会社コロパン(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:小澤 俊文、以下:コロパン、URL:<https://www.colombin.co.jp/>)は、今年も12月20日からクリスマスケーキの販売を行います。クラシカルでどこか懐かしい雰囲気のコロパンのクリスマスケーキですが、デコレーションケーキには、毎年一番人気のバタークリームのケーキや、創業者が考案したといわれるショートケーキなど3種をご用意します。また、少人数でクリスマスを楽しむお客様向けに、思わず笑顔がこぼれるようなクリスマスモチーフのプチガトー3種を品揃えいたします。

### 【商品概要】

#### 1) クラシックバターノエル

直径約 12cm(税込¥2,916)、約 15 cm(税込¥3,456)、約 18 cm(税込¥4,536)

レシピ、製法、仕上げに渡り、昔から変わらず伝承してきたコロパンのバタークリームを使用しました。卵黄をシロップと一緒に攪拌したパータボンに無塩バターを加えて作った濃厚な味わいのバタークリームと、卵黄をふんだんに配合したリッチな味わいのスポンジ生地の組み合わせは、多くのお客様に支持されています。

#### 2) フレーズノエル 直径約 12cm(税込¥3,024)、直径約 15 cm(税込¥3,888)

創業当時から愛される昔ながらの「ショートケーキ」を、クリスマスデコレーションにしました。良質な生クリームはコクがありしっかりと甘さがあります。

シンプルだからこそ、スポンジと生クリームの絶妙なバランスが際立つ、皆様に愛される王道のクリスマスケーキです。

#### 3) マルキーズショコラ 直径約 12cm(税込¥2,916)、直径約 15 cm(税込¥3,456)

バタークリームケーキにチョコレートをコーティングしました。上品な甘さが特徴のマルキーズショコラは、バタークリームとチョコレートが絶妙なハーモニーを奏でます。

懐かしさと新しさを感じさせる老舗洋菓子店ならではのクリスマスケーキです。

#### 4) クリスマスリース 税込¥540

果肉入りの洋梨のムースをビスキュイ生地でサンドし、ショコラキャラメルムースで包み込みました。クリスマスリースをイメージした、華やかな仕上がりのプチガトーです。

#### 5) スノーマン 税込¥681

フロマージュムースを雪だるまに見立てた、大人も子供も楽しめるかわいいケーキです。スノーマンの中の2種のベリーを使ったジュレの酸味がアクセントになっています。

#### 6) クリスマスツリー 税込¥648

ビスキュイ生地の上に、ショコラムースと2種のベリー(苺&ラズベリー)を使ったジュレを重ね、ピスタチオクリームを絞ったクリスマスツリー風のモンブランです。

(写真上から)クラシックバターノエル、フレーズノエル、マルキーズショコラ、プチガトー3種

### 【ケーキに関する受け渡し期間】

お渡し期間 : 2018年12月20日(木)～2018年12月25日(火)

- 一部店舗につきましては、商品や販売期間が限定される場合がございます。
- ご予約期間は12月15日までとさせていただきます。

