

バタークリームケーキ 2 種、フルーツタルトが今年は通販商品に！

～コロンのクリスマスケーキがステイホームに優しさを届けます～

株式会社コロンバン(本社:東京都、代表取締役社長:小澤 俊文、URL:<https://www.colombin.co.jp/>) は、10 月下旬より順次、クリスマスケーキの予約受付等を開始いたします。今年のクリスマスは、昨年ご好評いただいたお取り寄せできるクリスマスケーキのラインアップを大幅に拡充、クリスマスリースをイメージしたバタークリームケーキのデコレーションケーキ 2 種と、色とりどりのフルーツを載せたタルトなど 3 アイテムをご用意いたしました。また、都内近郊の百貨店・駅ナカのショップを中心に、クリスマスモチーフを象ったプチガトーや限定ケーキなどをラインアップ、バラエティ豊かな商品でお客様のステイホームに優しく寄り添います。

【通販でお取り寄せできるクリスマスケーキ】



(写真左から)フルーツのクリスマスベル、クリスマスのリース(チョコ)、クリスマスのリース

フルーツのクリスマスベル

苺、ラズベリー、洋梨、キウイ、オレンジ、ブルーベリー、アプリコット、7 種のフルーツを楽しめる彩り豊かなタルトです。

直径約 15cm 税込 ¥5,616

クリスマスのリース(チョコ)

カカオの香りを効かせたショコラバタークリームのデコレーションケーキの上に、ピスタチオと抹茶のバタークリームをリースに見立てて飾りました。直径約 15cm 税込 ¥4,320

クリスマスのリース

風味豊かでなめらかなくちどけのバタークリームのデコレーションケーキの上に、ピスタチオと抹茶のバタークリームをリースに見立てて飾りました。直径約 15cm 税込 ¥4,320

■通販でお取り寄せできるクリスマス商品に関する販売概要■

予約受付期間: 10 月 29 日(金)～12 月 15 日(水)12:00 まで

お届け期間: 2021 年 12 月 20 日(月)～2021 年 12 月 25 日(土)

販売店舗: コロンバンオンラインショップ(<https://shop.colombin.co.jp/>) 及び cake.jp(<https://cake.jp/>)

(※)商品は全て冷凍での配送となり、別途送料等がかかります。cake.jp サイトでは、11 月 1 日からの販売となります。

(※)数量限定商品となります。

【百貨店、駅ナカ店頭で買えるいつものクリスマスケーキ&シュトーレン】



クラシックバターノエル

レシピ、製法、仕上げに渡り、代々受け継がれるこだわりのバタークリームを使用したデコレーションケーキです。

直径約 12cm 税込 ¥2,916

直径約 15 cm 税込 ¥3,456

直径約 18 cm 税込 ¥4,536



マルキーズショコラ

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たクラシカルな一品です。

直径約 12cm 税込 ¥2,916

直径約 15 cm 税込 ¥3,456



フリーズノエル

創業当時から愛される昔ながらの「ショートケーキ」をデコレーションケーキにしました。

直径約 12cm 税込 ¥3,024

直径約 15 cm 税込 ¥3,888



クリスマスプレミアムシュトーレン

自社屋上で採取した「原宿はちみつ」入りのリッチな味わいの生地と、半年間洋酒に漬け込んだフルーツやナッツを贅沢に練りこんだクリスマス伝統菓子です。

長さ約 18cm 税込 ¥3,456

長さ約 25cm 税込 ¥5,400



「原宿はちみつ」は、明治神宮、代々木公園、赤坂御所などで咲き乱れる様々な花々の花蜜から作られた希少性の高い百花蜜です。



クリスマスリース

果肉入りの洋梨のムースと、ショコラキャラメルムースを重ねたプチガトーです。リースをイメージした仕上がりです。

直径約 6.5cm 税込 ¥540



クリスマスツリー

抹茶生地とホイップクリームの上に、抹茶を加えたマロンクリームを絞り、ツリーを表現。

直径約 7.5cm 税込 ¥540



スノーマン

雪だるまをフロマージュムースで表現した大人も子供も楽しめるケーキです。

直径約 6cm 税込 ¥681

<百貨店・駅ナカ 店舗限定オリジナル商品>

<新宿小田急本館店限定ケーキ>



ビュッシュドノエル

コーヒーバタークリームで仕立てた丸太型のロールケーキです。
お酒不使用。100 台限定
長さ約 16 cm 税込 ¥2,700

<東武百貨店池袋店限定ケーキ>



ノエルドウ エトワール

星形のチョコとクリーム、アプリコットジャムでデコレーションした 2 段のバタークリームケーキ。40 台限定。
上段:直径約 8cm、下段:直径約 12cm
税込 ¥4,860

<東京駅 グランスタ店限定ケーキ>



リュバンドウノエル

チョコで出来たリボンと一面に飾られたバタークリームの薔薇が華やかな 2 段のバタークリームケーキ。80 台限定。
上段 直径約 9cm、下段 直径約 15cm
税込 ¥6,480

■百貨店・駅ナカ商品に関する販売概要■

ご予約期間:クリスマスプレミアムシュトーレンは 11 月 30 日(火)まで。その他ケーキは 12 月 15 日(水)まで。

販売予定期間:2021 年 12 月 20 日(月)~2021 年 12 月 25 日(土)

販売予定店舗:京王新宿サロン、新宿小田急本館店、池袋東武店、東京駅 グランスタ店、アトレ松戸店、イオン幕張新都心店、イオン成田店、セ・シュクル・コロバン(阪急うめだ本店)

(※)クリスマスプレミアムシュトーレンは、12 月 5 日(日)~12 月 25 日(土)のお渡しになります。

(※)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。百貨店・エキナカ店舗限定オリジナル商品の予約期間・販売期間は異なる場合もございます。

【コロバン伝統のバタークリームが美味しい理由】

コロバンのクリスマスケーキの一番人気は、バタークリームを使用したデコレーションケーキです。フレッシュバターのみを使用し、レシピ、製法、仕上げに渡り、昔から変わらず作り続けてきました。

バタークリームには、卵黄をシロップと一緒に攪拌したパートボンプに、無塩バターを加えて作っています。バタークリームのケーキにあわせるスポンジ生地にも卵黄がふんだんに配合されており、「濃厚な風味がラム酒とマッチしている」、「スポンジ生地とバタークリームの相性が良い」とお客様から支持されている自慢の逸品です。

冷たく固めのクリームも美味しいですが、少し室温に戻してからお召し上がりいただいても、生地のしっとり感、クリームの滑らかさが増し、美味しく頂けます。