

10月1日より、2023年クリスマスケーキの予約受付を開始 2年連続 即日完売のシマエナガのブッシュ・ド・ノエルと、 パティシエの繊細なチョコレート細工の技が光る2種類のケーキを販売

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 本田敏人)は、2023年10月1日(日)より、Web 予約限定で2種類のクリスマスケーキを販売いたします。

1年を締めくくるクリスマスを、大切な友人やご家族と笑顔で、たくさん語り合いながら過ごしていただきたいという願いを込めて、2021年の初販売より、シマエナガファンの皆様に愛され続けている「シマエナガのブッシュ・ド・ノエル」に加え、チョコレート細工を得意とする製菓料理長 日下部 克哉が、技術を注ぎ込んだ「Souvenirs ～色褪せない記憶～」の2種類をご用意いたしました。



シマエナガのブッシュ・ド・ノエル

【限定 50 台】8,000 円(税込)

縦 13.5cm × 横 28.0cm × 高さ 8.5cm



スヴェニール
Souvenirs ～色褪せない記憶～

【限定 20 台】10,000 円(税込)

縦 18.0cm × 横 18.0cm × 高さ 9.0cm

クリスマスケーキのご予約について

ご予約期間 2023年10月1日(日)～12月15日(金)

ご予約方法 ホテル公式 HP(オンラインショップ)

<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/xmas/>

お渡し期間 2023年12月23日(土)～12月25日(月) 11:00～17:00

お渡し場所 1階 ペストリーブティック〈ポピンズ〉

※クリスマスケーキのご予約は Web 予約のみとなっております。

お電話でのご予約は承っておりませんので予めご了承くださいませ。

※各ケーキの詳細については、次ページをご覧ください。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画戦略担当 永原、対馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>

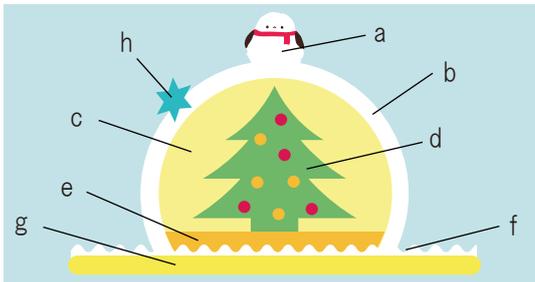


詳しくはこちら
(ホテル HP)

シマエナガのブッシュ・ド・ノエル

【限定 50 台】8,000 円(税込)
縦 13.5cm × 横 28.0cm × 高さ 8.5cm

2021 年に初めて販売したシマエナガのブッシュ・ド・ノエルがさらに可愛らしくなって再登場。「シマエナガのクリスマスパーティ」をコンセプトにしたブッシュ・ド・ノエルで、クリスマスに向けてパーティの準備をするワクワク感をケーキで表現しました。レアチーズムースやピスタチオのマドレーヌなど、1 台のケーキで様々なスイーツをお楽しみいただけます。



【断面図】

- a. マシュマロ b. ホワイトチョコレートのグラサージュ
- c. 北海道産マスカルポーネのレアチーズムース
- d. くるみとチェリーが入ったピスタチオのマドレーヌ
- e. スフレチーズケーキ f. 練乳のクリーム
- g. 北海道産の黄身が白い卵“米艶”のスポンジ h. チョコレート



パティシエの手から生み出される雪の妖精は、表情も少しずつ違います。



サンタクロースとトナカイが仲良くプレゼントを運んでいます。色とりどりのプレゼントボックスが真っ白なケーキに映えます。



クリスマスリースから顔を覗かせているお茶目なシマエナガ。360度どこから見てもかわいいケーキで特別なクリスマス。

思わずくすっと笑ってしまう、笑顔になれるケーキを

一番のこだわりはマシュマロでできたシマエナガです。つぶらな瞳ときよんとした愛くるしい表情、真っ白で丸いシルエット。ケーキの箱を開けた瞬間「かわいい！」と感嘆していただけよう、本物のシマエナガの写真をたくさん見比べて研究しました。

ケーキの制作過程で大変なところはチョコレートの細工です。サンタクロースのソリに乗っているプレゼントや、ケーキの側面のクリスマスツリーの装飾など、「クリスマスパーティ」の世界観をケーキ全体で表現できるよう細部までこだわりを詰め込んでいます。思わずくすっと笑ってしまうような可愛いケーキで、笑顔でクリスマスを過ごしていただけたら嬉しいです。



製菓アシスタントチーフ 神山 裕維

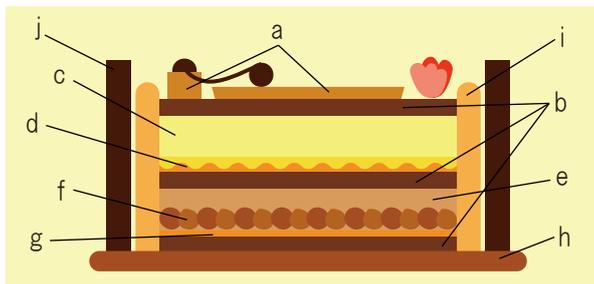
2016年京王プラザホテル札幌入社、2021年にシマエナガのロールケーキを考案すると SNS を中心にその可愛さが話題になり、テレビにも出演しています。得意なスイーツはマジパンの細工とシマエナガのマシュマロ。



スヴェニール
Souvenirs ～色褪せない記憶～

【限定 20 台】10,000 円(税込)
縦 18.0cm × 横 18.0cm × 高さ 9.0cm

手作業による繊細なチョコレート細工が特徴的な、蓄音機をイメージしたクリスマスケーキ。7 層で構成された本体はチョコレートやバナナのムース、ココアスポンジなどで構成され、円盤の土台はカラメルムースを使用し、チョコレートの円盤をのせています。古い機械である蓄音機に「昔」を重ね、ふと思い出を振り返って、皆様で語り合うきっかけになれば幸いです。



【断面図】

- a. カラメルムース b. ココアスポンジ c. バナナムース
- d. バナナコンポート e. チョコレートムース f. アーモンドチョコレート
- g. カラメルサレ h. ココアクッキー i. アーモンドスポンジ
- j. フィアンティーヌショコラ



スポンジの様子はパティシエが手作業で付けており、ケーキ全体を華やかに引き立てます。



チョコレートの細かな装飾はチョコレート細工を得意とする料理長によるもの。

思い出を振り返り、語り合うきっかけに

「昔を振り返る」をコンセプトにデザインしました。目まぐるしく変化する日々の中で、ふと思い出を振り返り、原点を思い出して、皆で語り合うきっかけを作れたらと思案しました。モチーフに選んだ蓄音機は、昨年小樽のオルゴール館で出会ったものです。実は、4 年前に原案を思い描いていたのですが、当時はタイミングが合わず、実際に作ることはありませんでした。小樽で蓄音機を見た時にそのことを思い出し、当時の気持ちやパティシエとしての原点を改めて振り返るきっかけになりました。そんな、私にとっての思い出と蓄音機が持つレトロで重厚感のあるイメージを掛け合わせ、ケーキのデザインを制作しました。これまでの知識と経験に北海道に来てからの新しい出会いが融合し、今しか作れない渾身のケーキが仕上がったと思います。



製菓料理長 日下部 克哉

1997 年京王プラザホテル（東京・新宿）入社、2022 年より現職。
2006 年ワールドチョコレートマスターズ国内予選 3 位、2007 年内海杯コンクール銅賞を受賞するなど、そのチョコレート細工の技術は国内で高く評価されています。
得意なスイーツはボンボンショコラとモンブラン。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画戦略担当 永原、対馬 まで
札幌市中央区北 5 条西 7 丁目 2 番地 1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテル HP)