

「美術館」をテーマに、アートのような逸品がずらり！  
**小田急百貨店新宿店 「2023年 クリスマスケーキ」**  
 ～ 70種以上を展開！10月7日（土）からECサイトにて予約受付スタート ～

小田急百貨店新宿店では、10月7日（土）からECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」にてクリスマスケーキの予約承りをスタートします。今年のテーマは『& Art ～クリスマスに開かれる美術館～』。見た目の美しさやさまざまな食材の組み合わせから生まれる繊細な味わいでクリスマスの華やかさを表現した、まるで“アート”のようなケーキを展開します。

有名パティスリーや高級ホテルが手がける百貨店らしいプレミアムなケーキを揃え、例年特に人気の高い小田急オリジナルケーキには、新たに注目のパティスリーが登場。また、近年の需要の高まりをうけ、少人数で食べ切りたい方や2種類以上のケーキを楽しみたい方に人気の4号サイズ（直径約12cm/2～4名用）のケーキを増やし、冷凍配送ケーキは一部台数を増やして展開します。



### 2023年「クリスマスケーキ」ポイント

- アートのようなケーキがずらり！『& Art～クリスマスに開かれる美術館～』をテーマに展開
- 注目のパティスリーが新登場！小田急オリジナルケーキは全17種展開
- 需要高まる！人気の冷凍配送ケーキは予約台数を増やして強化

### <まるでアート！美しい見た目も楽しめる小田急オリジナルケーキ>

繊細なレース風の宝石のようなデザインや赤と黒のコントラストがシックな装いのケーキから赤やピンクの可愛らしい一品まで、まるでアートのような見た目も楽しめる小田急オリジナルのクリスマスケーキを紹介します。パティシエこだわりの味わいもチョコレートからベリー系、ピスタチオ、モンブランまでバラエティ豊かに展開します。



▲ヒルトン東京



▲パティスリー ショコラトリー レシイ



▲エキリーブル



▲パティスリーハヤトヤマダ



▲タンデコロリ



▲パティスリー ユウ ササゲ



▲パティスリー ビヤンネットル



▲モンサンクレール



▲パティスリー&amp;カフェ デリーモ

●**小田急オリジナル『ヒルトン東京』ホワイトクリスマス** (直径約 18cm) 8,000 円【限定 30 台】

繊細なレース風のチョコレート細工にシルバーをアクセントにして、まるで宝石のような美しさで心を魅了するクリスマスケーキ。デザートを統括するエグゼクティブパストリーシェフ、播田修氏がホワイトクリスマスをイメージしてつくった芸術性の高いケーキです。

●**小田急オリジナル『パティスリー ショコラトリー レシィ』ジネット** (直径約 15cm) 6,480 円【限定 30 台】

数々の名店で修業を積んだ実力派パティシエ、寺崎貴視氏の思いが込められたクリスマスケーキ。赤のピストレショコラと黒のグラサージュのコントラストが美しく、まるでアート作品のよう。アールグレイとタイベリー、チョコレートの奥深い味わいも楽しめます。

●**新登場小田急オリジナル『エキリーブル』アトレ** (直径約 12cm) 6,400 円【限定 30 台】

人気ドラマのスイーツ監修など大活躍のパティシエ、徳永純司氏。素敵にクリスマスを過ごしてほしいという思いを込めて、かわいいピンクのストロベリークリームに、マスカルポーネのムースとシュトロイゼルのザクザク感も楽しいケーキに仕上げました。

●**新登場小田急オリジナル『パティスリーハヤトヤマダ』ブッシュ ド マロン** (長さ約 15cm) 6,000 円【限定 30 台】

外資系ホテルなど数々の経験を積んだオーナーパティシエ、山田隼人氏。千葉県松戸市の店舗で人気のモンブランをクリスマスならではのデザインと大人向けの味にブラッシュアップ。バニラムースにトンカ豆の香りをつけ、風味豊かなモンブランに仕上げました。

●**小田急オリジナル『タンデコロリ』Red Velvet Naked Cake** (レッド ベルベット ネイキッド ケーキ) (直径約 12cm) 5,940 円【限定 50 台】

東京都・代々木公園近くに店を構えるオーダースイーツ専門アトリエのスイーツデザイナー、たけもとあや氏。アメリカ南部の伝統的なケーキをベースに、側面にあえてクリームを塗らずに仕上げる欧米で大人気のネイキッドケーキをクリスマスらしくデコレーションしました。

●**小田急オリジナル『パティスリー ユウ ササゲ』パリ・ブレスト・ノエル** (直径約 12cm) 4,860 円【限定 30 台】

東京都・南烏山にあるパティスリーのオーナーシェフ、捧雄介氏。さっくりと歯切れのよい自慢のシュー生地、ココのあるピスタチオクリームをたっぷりサンド。爽やかな酸味がアクセントになるフランボワーズのジャムも添えました。

●**小田急オリジナル『パティスリー ビヤンネートル』ドウ アメール ショコラ** (直径約 15cm) 5,940 円【限定 50 台】

東京都・代々木上原でアートのようなパフェが話題になった人気店のオーナーパティシエ、馬場麻衣子氏。クリスマスのイルミネーションや幸せな時間をジャスミンの華やかさとオレンジの爽やかさで表現したリッチな大人の味わいのクリスマスアントルメです。

●**小田急オリジナル『モンサンクレール』ノエル アンブル** (直径約 15cm) 5,820 円【限定 60 台】

世界的にも有名なパティシエ、辻口博啓氏。ほろ苦いキャラメルにキャラメリゼしたショコラブランを合わせ、さらに奥深い香りのヘーゼルナッツを贅沢に使用したノエル。サブレとダックワーズ生地に口どけのよいムースを重ねた食感のコントラストをお楽しみください。

●**小田急オリジナル『パティスリー&カフェ デリーモ』STAUNTON** (スタントン) (直径約 13cm) 5,600 円【限定 50 台】

世界のカカオと食材のマリアージュを常に商品開発のコアに据えてきたショコラティエ、シェフパティシエの江口和明氏。誰もがうっとりするような午後のひとときをイメージしたクリスマスケーキは、口どけのよいチョコレートムースに紅茶のクリームの香りが絶妙です。

### <自宅受け取りで便利！需要高まる冷凍配送ケーキ>

来店せずに自宅で受け取れる利便性とギフトとして贈ることもできることで近年需要が高まっている冷凍配送ケーキ。人気のケーキは予約台数を増やして展開します。



▲ピエール・エルメ・パリ



▲パティスリー・サダハル・アオキ・パリ



▲帝国ホテル

●冷凍配送『ピエール・エルメ・パリ』モガドール（直径約 15cm）6,480 円【限定 30 台】

※お届け：12月20日（水）～25日（月）のご希望日

奥深い味わいが印象的なミルクチョコレートと甘酸っぱいパッションフルーツ、ローストパイナップルのバランスが秀逸で感動的。酸味と甘みのフレーバーをお楽しみください。

●冷凍配送『パティスリー・サダハル・アオキ・パリ』デギュスタシオン イヴェール（約 3×3×3cm）4,249 円【限定 50 箱】

※お届け：12月9日（土）～25日（月）のご希望日

アオキの定番人気ケーキから季節限定のケーキまで、8種類のさまざまな味をアソート。小さなサイズでいろいろ楽しめる夢の一箱です。

●冷凍配送『帝国ホテル』フリュイールージュ・ヴァニュー（直径約 14.5cm）7,560 円【限定 45 台】

※お届け：12月21日（木）～25日（月）のご希望日

4種のベリーを使ったムースに、マダガスカル産バニラシーズが入った芳醇なムースを合わせ、色鮮やかなグラサージュでクリスマスらしくコーティングしました。

### <クリスマスケーキ予約概要>

#### 【予約承り】

●10月7日（土）10時～12月13日（水）15時まで

※「冷凍配送」のお品物は、12月12日（火）15時まで

ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」

<https://shop.odakyu-dept.co.jp/>

#### 【お渡し日時】

●12月23日（土）・24日（日）・25日（月）各日11時～19時

※12月23日（土）・24日（日）のみお渡しのケーキもございます。

#### 【お渡し場所】

●小田急百貨店新宿店7階イベントスペース