

小さめサイズから冷凍ケーキまで多彩に！

小田急百貨店新宿店「2025 年 クリスマスケーキ」

～ 70 種以上を展開！10 月 1 日（水）から EC サイトにて予約受付をスタート ～

小田急百貨店新宿店では、10 月 1 日（水）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《My fave Christmas～お気に入りがいっぱいのおもちゃ箱～》です。たくさんのおもちゃが入った箱から、お気に入りを見つけたときのワクワクする気持ちを思い出すようなとおきのケーキを取り揃えました。"My fave (favorite) = 推し"のクリスマスケーキを見つけてみませんか。

有名ホテルやパティスリーから見た目も華やかなデコレーションで飾られた小田急オリジナルの一品が登場するほか、昨年好評の少人数におすすめの小さめサイズのケーキと冷凍ケーキは種類を増やして展開します。



■華やかなデコレーションに注目！バイヤーおすすめの小田急オリジナルケーキ

有名ホテルやパティスリーが手掛けるこだわりの小田急オリジナルケーキを紹介します。味わいはもちろん、クリスマスを彩る華やかなデコレーションにも注目です。

①



②



③



④



⑤



⑥



① **小田急オリジナル** 新登場『東京マリオットホテル』ノエル ペロアルージュ（直径約 14cm）7,000 円
※限定 30 台

ペストリーシェフ、石和悟氏がクリスマスのラグジュアリーなひとときをイメージした特別感漂うケーキ。ベルベットのようなリボンが目を惹く円型のムースにはフランス産チョコレートとキャラメルを使用。洋梨とベルガモット、ピスタチオとの贅沢なハーモニーが楽しめます。

② **小田急オリジナル** 『パティスリー ビアンネートル』 エピスオランジュ(直径約 12cm) 5,400 円

※限定 30 台

オーナーパティシエ、馬場麻衣子氏が手掛ける寒い季節に温もりと香りをお届けする大人のクリスマスケーキ。チャイの香り立つムースに、オレンジの爽やかさとヘーゼルナッツのkokを重ね合わせ、トッピングのシュガーコートナッツが心地よい食感のアクセントに。

③ **小田急オリジナル** 『パティスリー ハヤトヤマダ』 サントネラ (約 17×12×4cm) 5,400 円

※限定 30 台

フランスの伝統ケーキ「サントノーレ」をベースに取り分けやすいシュークリームをクリスマスらしく華やかにアレンジ。なめらかでkokのあるバニラクリーム、香り華やかなジャルダンブルー（中国茶葉）を使用したガナッシュモンテクリームなどオーナーパティシエ、山田隼人氏のこだわりが詰まったケーキです。

④ **小田急オリジナル** 『カズベイク』 ラブリー (直径約 15cm) 6,980 円 ※限定 30 台

「スパイス&ハーブ」を駆使した創作スイーツを提案し続けるパティシエ、妹尾和矢氏。旬の苺とゆずのジュレをサンドして北海道産クリームで軽やかに仕上げ、ハート型のチョコレート scatter ばめた、見た目も味もラブリーなショートケーキをクリスマスの食卓の主役に。

⑤ **小田急オリジナル** 『パティスリー&カフェ デリーモ』 アムールドゥー (直径約 13cm) 5,940 円

※限定 40 台

東京で作る"Bean to bar"として、ウガンダのカカオを使ったクラフトチョコレートを世界で初めて世に送り出すショコラティエ、江口和明氏。隠し味にウガンダのバニラ、東インド会社の紅茶を使い、真っ赤なビジュアルからは想像できないカカオと苺の味わいを作り上げました。

⑥ **小田急オリジナル** 『モンサンクレール』 プレミアムショート (直径約 12cm) 6,480 円 ※限定 100 台

世界的にも有名な辻口博啓氏が手掛けるブランド『モンサンクレール』のショートケーキ。ジェノワーズ（スポンジ生地）には北海道産小麦を 100% 使用し、那須御養卵、石垣島さとうきび 100% の黒糖和三盆と合わせて丁寧に焼き上げ、苺、生クリームにも徹底してこだわりました。

■ 見た目もかわいい少人数におすすめの小田急オリジナルケーキ

2〜3 名でクリスマスケーキを楽しむ方や、ご家族でいろいろなケーキを味わいたい方におすすめの小さめのケーキを小田急オリジナルでご用意しました。

⑦



⑧



⑨



⑦ **小田急オリジナル** 『パティスリー ユウ ササゲ』 ファンタスティック ショコラ (直径約 12cm) 4,860 円

※限定 30 台

東京都・南烏山で人気のパティスリーオーナーシェフ、棒雄介氏が手掛ける 3 種類の愛らしいマカロンが目目を惹く濃厚チョコレートケーキ。なめらかなチョコレートムースに、スフレショコラを合わせ、食事の後でもおいしく食べられるようにこだわりました。

⑧ **小田急オリジナル** 『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション』 ノエル ブランブラン (約 11×10×4cm) 4,600 円 ※限定 60 台

ミルクィな甘さのホワイトチョコレートムースに、甘酸っぱいらズベリージュレを閉じ込め、ヘーゼルナッツのサブレで食感をプラス。パステルの星が彩る、ハート形のかわいいケーキです。

⑨ **小田急オリジナル** 『パティスリー ハヤトヤマダ』 ジャルル (約 9×9×5cm) 3,240 円 ※限定 30 台

ジャルダンブルーの香りを付けたガナッシュモンテのクリームをアーモンドショコラ生地でサンドしました。アクセントにショコラクリスティアンで食感をプラス。

■プチガトーのアソートも！ギフトにも喜ばれる冷凍ケーキ

大切な方へクリスマスのギフトとしても贈れる冷凍ケーキ。お好みを選んでシェアできるプチサイズのアソートや毎年人気の『ピエール・エルメ・パリ』からハート型のかわいい一品が登場します。

⑩



⑪



⑫



⑩ **新登場『和楽紅屋』ノエル ココロ（各直径約 6cm）6,400 円 ※限定 50 台**

◎お届け：12 月 20 日（土）～25 日（木）のご希望日

クリスマスカラーに彩られた 4 種類のプチガトーをアソート。和と洋、それぞれの素材の特徴を組み合わせ、仕上げました。

⑪ **『ピエール・エルメ・パリ』クール ミロワール イスパハン（約 12×9×4.5cm）5,400 円**

※限定 50 台

◎お届け：12 月 20 日（土）～25 日（木）のご希望日

爽快なフランボワーズで盛り立てられたライチの華やいだ風味が、とろけるほど甘いローズクリームと絶妙にマッチ。

⑫ **『帝国ホテル』マロンケーキ（直径約 14.5cm）7,668 円 ※限定 30 台**

◎お届け：12 月 19 日（金）～25 日（木）のご希望日

渋皮付き栗のダイスカットをクリームと合わせ、スポンジ生地でサンド。長年愛される人気のケーキです。

<クリスマスケーキ予約概要>

【予約承り】

●10 月 1 日（水）10 時～12 月 16 日（火）15 時まで

※「冷凍配送」のお品物は、12 月 11 日（木）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/ec/christmascake?utm_source=other&utm_medium=web&utm_campaign=xmascake_PR

【お渡し日時】

●12 月 24 日（水）・25 日（木）各日 11 時～19 時

【お渡し場所】

●小田急百貨店新宿店 7 階イベントスペース

※通常のお渡し日より早めの 12 月 20 日（土）より店頭にてお受け取りいただける店舗もございます。

詳しくは上記「クリスマスケーキ」特集ページをご確認ください。

※小田急オリジナルのロマンスカーケーキの展開については、以下リリースもご参照ください。

◎「小田急百貨店オリジナル！「もころん」のクリスマスケーキが新登場」

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000513.000035774.html>