報道関係資料

2026 年 11 月 4 日
株式会社小田急百貨店

週末のパーティー需要にも応える！

早期受取・冷凍配送のクリスマスケーキを紹介

～ 小田急百貨店新宿店「2026 年クリスマスケーキ」！EC サイトにて予約受付中 ～

小田急百貨店新宿店では、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を承っています。今年は 12 月 24 日（木）・25 日（金）が平日にあたるため、前週末にクリスマスパーティーを楽しむ需要も見込まれます。通常のお渡し日よりも早い 12 月 19 日（土）から受け取り可能なクリスマスケーキに加え、全国配送が可能な冷凍配送ケーキを紹介します。クリスマスパーティーをひと足早く楽しみたい方や、ご自宅でお好きなタイミングに味わいたい方におすすめの一品を紹介します。

＜早期受け取りが可能なクリスマスケーキ＞

①



②



③



④



①『パティスリー モンシェール』ファンファンサンタ（直径約 13cm）4,320 円 ※限定 40 台
◎12 月 20 日（日）～23 日（水）：地下 1 階和洋菓子売場にてお渡し、12 月 24 日（木）・25 日（金）：7 階イベントスペースにてお渡し
サンタクロースの大きな体の中身は、しっとりふわふわの生地と甘酸っぱいベリームース、くちどけなめらかなクリームに色とりどりのフルーツと盛りだくさん。ぜひクリスマスパーティーの主役にどうぞ。
②【小田急オリジナル】『パティスリー モンシェール』もころんといちごのロマンスロール 6,480 円（約 17x9x7cm）※限定 100 台 ◎12 月 20 日（日）～23 日（水）：地下 1 階和洋菓子売場にてお渡し、12 月 24 日（木）・25 日（金）：7 階イベントスペースにてお渡し
ロマンスカーやもころん号に甘酸っぱい苺をたくさんのせてクリスマスパーティーへ運ぶ、そんなクリスマスの賑やかさや華やかさを表現したデコレーションロールです。堂島ロールの中に甘酸っぱい苺を忍ばせ、クリスマスのオーナメントや苺でデコレーションしました。
（ロマンスカーともころん号各 2 枚のパーツ付属）
③『新宿高野』クリスマスショートデコレーション 5 号（直径約 15cm）7,128 円 ※限定 60 台
◎12 月 23 日（水）：地下 1 階和洋菓子売場にてお渡し、12 月 24 日（木）・25 日（金）：7 階イベントスペースにてお渡し
苺を 2 段にサンドした、王道のクリスマスショートケーキ。しっとりとしたスポンジと口どけの良いクリームが調和したシンプルな味わいで、子どもから大人まで幅広い世代に親しまれる定番の一品です。
④【小田急オリジナル】『ヴィタメール』サンフォニー・ドゥ・ノエル（直径約 15cm）6,264 円 ※限定 150 台
◎12 月 19 日（土）～23 日（水）：地下 1 階和洋菓子売場にてお渡し、12 月 24 日（木）・25 日（金）：7 階イベントスペースにてお渡し
芳醇な香りと深い味わいが特徴のチョコレート“マラカイボ”を使用した 3 層のショコラムースと、アクセントにきかせた苺のコンフィチュールが「交響曲」のように響き合っていることをイメージしたケーキ。艶やかなグラサージュに、華やかなチョコレートのヒイラギを飾りました。

＜配送にて受け取りが可能なクリスマスケーキ＞

⑤



⑥



⑦



⑧



⑤【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 ノエル（約 3×3×3cm）3,888 円 ※限定 100 台　◎12 月 18 日（金）～25 日（金）のご希望日にお届け。
定番人気の 3 種に、季節限定の 5 種を加えた、夢のような 8 つの味わい。一口サイズのケーキたちは、まるで宝石のように美しく、ショーケースをそのまま閉じ込めたかのような華やかさです。ショコラの濃厚なコク、フルーツの爽やかな酸味、ナッツの香ばしさなど、ひとつひとつが異なる表情を持ち、食べ進めるたびに新しい驚きと喜びが広がります。
⑥【冷凍配送】『ル ショコラ ドゥ アッシュ』ウルソン ドゥ ノエル（直径約 12cm）6,680 円 ※限定 50 台 ◎12 月 20 日（日）～25 日（金）のご希望日にお届け。
カカオの芳醇な香りを閉じ込めたムースショコラと、とろけるようなクレームショコラ。軽やかな口どけの中に、クルスティアンの食感としっとりとしたパンドジェンヌショコラの深い味わいが重なります。幾層にも広がるショコラの魅力を一つにまとめた、クリスマスだけの特別なアントルメです。
（※飾りは別添えです。）
⑦【冷凍配送】『ピエール・エルメ・パリ』チーズケーキ セレスト（直径約 15cm）5,994 円 ※限定 50 台 ◎12 月 20 日（日）～25 日（金）のご希望日にお届け。
イチゴとルバーブ、パッションフルーツを組み合わせた「セレスト」。パッションフルーツ風味のビスキュイ、柔らかなチーズケーキ、イチゴとルバーブの甘酸っぱいコンポート、そしてチーズムースがパートサブレの台の上で重なり合っています。まさに「セレスト（天上）」の名にふさわしい極上の味わいです。
⑧【冷凍配送】『ピエール・エルメ・パリ』ノマド モガドール（約 19×7×6.5cm）7,290 円 ※限定 50 台 ◎12 月 20 日（日）～25 日（金）のご希望日にお届け。
「モガドール」が旅するアントルメ ノマドのスタイルで登場します。ミルクチョコレートがパッションフルーツの酸味を和らげ、ローストしたパイナップルの香ばしさがカラメル風味を引き立てます。さくさく感ととろり感とふんわり感が絶妙に絡み合った、食感のハーモニーが楽しめる逸品です。

※表示価格は、「消費税込み」の価格です。

＜クリスマスケーキ予約概要＞
【予約承り】
●9 月 30 日（水）10 時～12 月 15 日（火）15 時まで
※「冷凍配送」のお品物は、12 月 11 日（金）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」クリスマスケーキ特集
https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/christmascake?utm_source=corp&utm_medium=web&utm_campaign=PR_xmasrelease

■小田急百貨店新宿店「2026 クリスマスケーキ」は以下のリリースも参照ください。
・小田急オリジナルケーキに注目！小田急百貨店新宿店「2026 年 クリスマスケーキ」
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000569.000035774.html
・存在感たっぷりの「もころん」がかわいすぎる！小田急オリジナル「もころん」のクリスマスケーキ
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000568.000035774.html