

新宿小田急「クリスマスケーキ」 10月14日から予約受付スタート

～ 予約販売を強化し、オンラインショッピングではご予約特典を実施 ～

小田急百貨店新宿店では、10月14日(水)からクリスマスケーキの予約受付をスタートします。今年のクリスマステーマ「～笑顔の贈りもの～Smile Smile Christmas」に合わせ、みんなが笑顔になるような華やかで味わい深いケーキを取り揃えます。

2020年クリスマスケーキのポイント

- 見た目にも楽しめる！人気パティシエの個性豊かな小田急限定ケーキが勢揃い
- ぴったりサイズが見つかる！サイズを選べるケーキのブランド数を強化
- ギフトとして贈れる！初登場の配送ケーキやフルーツブーケを展開

ご自宅でクリスマスを楽しむ方が増えると予想される今年、人数に合わせてお好みのサイズを選べるケーキや、ご自宅お届けのほか会えない方へギフトとして贈れる配送ケーキの種類を昨年より増やして強化しました。また、食料品売場の混雑緩和のため、今年は予約販売を強化し、自社ECサイトではクリスマスケーキご予約の方へのクーポン施策を実施します。

■「小田急百貨店オンラインショッピング」限定 クリスマスケーキご予約特典

小田急百貨店オンラインショッピングでクリスマスケーキをご予約の方に、オンラインショッピングで使える「フード&スイーツクーポン(300円分)」をプレゼントします。

URL：<https://shop.odakyu-dept.co.jp>

<見た目にも楽しめる！人気パティシエの個性豊かな小田急限定ケーキ>

毎年人気の小田急限定ケーキ。人気パティシエが趣向を凝らした個性豊かなケーキを紹介します。マカロンでデコレーションした可愛らしいケーキから上品なチョコレートケーキまで、箱を開けると思わず笑顔になるような華やかなケーキが揃います。



①【小田急限定】【パティスリーカフェアンビグラム】

スペシャルクリスマスドルショートケーキ 5,940円（直径約15cm）限定40台

ショートケーキを、数種のクリームや苺、ピスタチオのマカロンでカラフルにデコレーションしたクリスマスならではのスペシャルなケーキ。見ているだけでワクワクします。

②【小田急限定】【タンデコロリ】HOLY CHRISTMAS 5,400円（直径約15cm）限定50台

クリスマスリースをイメージ。チョコレートのケーキボールのオーナメントがポップでロマンチック。自家製のベリージャムと苺がマッチした優しい甘さのバタークリームケーキです。

③【小田急限定】【リチュエルカフェ】

Noel de rituel 2020 5,940円（直径約15cm/フランボワーズソース付）限定50台

ピスタチオムースで苺のコンポートとフランボワーズ・カシスのクリーム、フィヤンティースを包みました。苺とサクサクのメレンゲにフランボワーズソースをかけてお召し上がりください。

④【小田急限定】【パティスリー&カフェ デリーモ】モンレーブ 7,560円（直径約18cm）限定50台

オリジナルビントゥーバーチョコレートを使用したラグジュアリーなケーキ。カカオ克蘭チの食感と香りをダイレクトに味わえます。ワインや紅茶との相性も抜群です。

⑤【小田急限定】【パティスリー ユウ ササゲ】フレジエピスターシュ 5,400円（約18×7×5cm）限定30台

お店で人気のフレジエを、クリスマススタイルにアレンジ。ピスタチオの生地、苺と濃厚なピスタチオクリームをサンドし、たっぷりのベリーをトッピングしました。

＜シーンに合わせて“ぴったりサイズ”を！お好みのサイズを選べるケーキ＞

人数に合わせて選びたい方はもちろん、ご家族で小さめのケーキをいくつも楽しみたい方など、シーンに合わせてお好みのサイズを選べるケーキを販売します。定番のショートケーキのほかバタークリームケーキ、ミルクレーブなど、今年は8ブランドに種類を増やして展開します。

⑥



⑦



⑧



⑥【カサネオ】ミルクレーブ ホワイト・クリスマス

3,780円（直径約12cm）限定100台/4,644円（直径約15cm）限定50台

極限まで薄く焼き上げた白いクレープ生地とオリジナルブランドクリームを使い、ショートケーキ風にデコレーションしたクリスマス特別仕様のミルクレーブです。

⑦【ヴィタメール】フリーズ・ド・ヴィタメール

3,024円（直径約10.5cm）限定200台

4,428円（直径約15cm）限定200台/5,616円（直径約18cm）限定10台

口どけなめらかなクリームと、柔らかなスポンジに苺をサンド。シンプルなスタイルが愛されているヴィタメールのスタンダードなケーキは何度でも食べたくなるおいしさです。

⑧【コロンバン】クラシックバターノエル

2,916円（直径約12cm）限定40台/3,456円（直径約15cm）限定40台

4,536円（直径約18cm）限定40台

伝統の製法で仕上げた、ラム酒がほのかに香るバタークリームのデコレーションケーキ。バタークリームならではの濃厚な味わいと、なめらかな口どけを楽しめます。

<新たにフルーツブーケも登場！ギフトとして贈れる配送スイーツ>

大切な方へクリスマスのギフトとしても贈れる配送ケーキ。今年はフランス『メゾン ショーダン』の濃厚なチョコレートケーキや、新たなスイーツギフトとして注目のフルーツブーケが登場します。



⑨【フルーツブーケ専門店 プレジール】

Petit BERRY BERRY 6,900 円（直径約 15cm×高さ約 35cm）各日限定 10 台

※冷蔵配送のみ・12月21日（月）～25日（金）ご希望日にお届け

甘酸っぱい国産の苺とフランスのヴァローナ社製のスイートチョコレートでコーティングした苺をアレンジメントしたフルーツブーケ。苺と濃厚なチョコレートのハーモニーが楽しめます。

⑩【メゾン ショーダン】パール ノエル 6,480 円（約 17×7×5cm）限定 30 台

※冷凍配送のみ・12月21日（月）～25日（金）ご希望日にお届け

フランボワーズガナッシュとショコラスポンジが織りなすチョコレート尽くしのスペシャリテ。チョコ好きに贈る、ショコラ専門店ならではの濃厚な味わいです。

⑪【帝国ホテル】クリスマスマロン 6,500 円（直径約 14.5cm）限定 25 台

※冷凍配送のみ・12月21日（月）～25日（金）ご希望日にお届け

角切りにしたマロン入りのホイップクリームをソフトなスポンジでサンドし、マロンペーストをたっぷり。トッピングの渋皮付きマロンとヘーゼルナッツ、ピスタチオ、巻チョコレートが豊かな味わいです。

<クリスマスケーキ予約概要>

【予約期間】

10月14日（水）～12月18日（金）

※一部のケーキは12月14日（月）・15日（火）まで

※小田急百貨店オンラインショッピングは12月16日（水）15時30分まで

【予約受付】

○小田急百貨店オンラインショッピング <https://shop.odakyu-dept.co.jp>

○電話 0120-489-826（フリーダイヤル）10時～17時

○来店 小田急百貨店新宿店本館地下2階 食料品売場 各対象ショップ

※一部のケーキは、本館地下2階 食料品売場<おせちご予約コーナー>にて承り

【受渡期間／場所】

○12月24日（木）・25日（金）／小田急百貨店新宿店本館 11階 特設会場

○12月24日（木）・25日（金）／小田急百貨店新宿店本館地下2階 食料品売場 各対象ショップ

※受渡期間・場所はケーキにより異なる