

“クリスマスの首都”フランス・アルザス地方の「マルシェ・ド・ノエル」をテーマに
オーナメントのデザインや伝統素材を使用したクリスマスケーキをご提供

ホールケーキ:11/1(火)より予約受付 小物ケーキ:12/1(木)より店頭販売



＜新作＞エタンセル・ノエル



＜新作＞クロナヌ・ドゥ・ノエル & サパン・ドゥ・ノエル



＜新作＞フォレ・ルージュ



株式会社シュゼット(本社:兵庫県西宮市)が展開する洋菓子ブランド「アンリ・シャルパンティエ」の2016年クリスマスはフランス・アルザス地方の“マルシェ・ド・ノエル(クリスマス・マーケット)”をテーマに、新作『エタンセル・ノエル』などクリスマスホールケーキの予約を2016年11月1日(火)より全国51店舗で受付開始します。受渡しは12月23日(祝・金)から25日(日)まで。新作『クロナヌ・ドゥ・ノエル』など小物ケーキは12月1日(木)から25日(日)まで店頭販売します。

2016年クリスマスのテーマは“マルシェ・ド・ノエル”。クリスマスツリー発祥の地であり、“クリスマスの首都”と呼ばれるフランス・アルザス地方のストラスブールにおいて、1570年から続く世界一長い歴史を持つクリスマス・マーケットをテーマにしたクリスマスケーキをご用意しました。

新作『エタンセル・ノエル』は、チョコレートのムース、ガナッシュ、ビスキュイ、クランブル、すべてをチョコレート味に仕上げ、すべてが異なる食感でチョコレートの様々な味わいをご堪能いただける逸品。エタンセルはフランス語で“きらめき”という意味。艶やかなグラサージュときらめく金粉で、クリスマスの星空をイメージした、上品で濃厚なケーキです。

また、小物ケーキにも、クリスマスツリーを飾る“オーナメント”をイメージしたデザインの新作3アイテムをご用意。“王冠”をモチーフにした『クロナヌ・ドゥ・ノエル<オレンジとホワイトチョコレートのムース>』は、オレンジの酸味とチョコレートの甘みがマッチした爽やかなムースケーキ。“もみの木”のツリー型オーナメントをイメージした『サパン・ドゥ・ノエル<いちごクリームタルト>』は、いちごとフランボワーズの味わいが楽しめる逸品。『ブル・ドゥ・ノエル<いちごとチョコレートのムース>』は、濃厚なチョコレートにいちごの酸味を合わせ、“ボール”型のデザインが目をはひく、可愛いケーキに仕上げました。

そして今回、注目の新作として、美味しさはもちろん、見た目の美しさを追求した逸品として、国内はもとより、海外からも高い評価をいただいている、アンリ・シャルパンティエの「ザ・ショートケーキ」をクリスマス仕様に仕立てた『フォレ・ルージュ』が登場します。“赤い森”というネーミングの通り、大粒の美しいいちごを贅沢に敷き詰め、ケーキの中にもふんだんに使用。しっとりふわふわに焼き上げたスポンジと、しっかりとした味わいで軽い食感のクリームの割合は1:1:1の黄金比率に。数々のメディアでランキングに輝き、美しすぎると称されるアンリ・シャルパンティエのショートケーキ。クリスマスのスペシャルバージョンで、パーティーの食卓を華やかに彩ります。

また、創業当時から40年以上に渡り、愛され続けてきたクリスマスケーキ『フォレ・ブランシュ』もご用意。クリスマスケーキには珍しく、クリームのみでデコレーションし、“白い森”を表現しています。上質なクリームと甘酸っぱいダークチェリーのマリージュで、上品な味わいをご堪能ください。そして『クリスマス物語』は、フランス伝統の薪をかたどった、遊び心あふれるチョコレートのビスキュイ・ドゥ・ノエル。毎年楽しみにお待ちいただいているお客様も多い人気商品です。さらに、昨年発売して好評を博した『ネージュ・ドゥ・ノエル』も再登場します。



＜創業以来＞フォレ・ブランシュ

大切な方との特別なクリスマスを、アンリ・シャルパンティエ自慢のクリスマスケーキとともに、お過ごしください。

■販売概要

◎ホールケーキ:店頭予約もしくは電話予約による販売、一部商品は店頭販売あり

予約期間:2016年11月1日(火)~12月20日(火) 受渡期間:2016年12月23日(祝・金)~25日(日)

※『エタンセル・ノエル』および『ネージュ・ドウ・ノエル』は12月20日(火)~25日(日)で店頭販売を実施。

◎小物ケーキ:店頭販売/販売期間:2016年12月1日(木)~12月25日(日)

【展開店舗】全国のアンリ・シャルパンティエ 51 店舗(百貨店を含む)

【ご予約・お問合せ】TEL:0120-917-215(9時~17時) 公式HP:<http://www.henri-charpentier.com/>

■商品詳細 ※価格はすべて税込。限定数に達した場合はご予約終了とさせていただきます。

<新作/ホール> エタンセル・ノエル

チョコレートのムース、ガナッシュ、ビスキュイ、クランブルと、すべてをチョコレート味に仕上げ、すべて異なる食感でチョコレートの様々な味わいをご堪能いただける逸品。エタンセルは仏語で“きらめき”の意味。艶やかなグラサージュときらめく金粉で、クリスマスの星空をイメージした、上品で濃厚な味わいのケーキです。

【価格】12cm 3,780円/サイズ:W12.0×L12.0×H10.5cm

15cm 4,860円/W15.0×L15.0×H10.5cm、18cm 5,940円/W18.0×L18.0×H10.5cm



<新作/小物> クロヌ・ドウ・ノエル<オレンジとホワイトチョコレートのムース>

すっきりとした酸味のホワイトチョコレートムースの中に、オレンジのコンフィを忍ばせ、さらにチョコレートムースで味を引き締めました。キャラメル状のアーモンドを砕いて敷き込み、食感のアクセントに。クロヌは仏語で“王冠”の意味。アルザス地方発祥のお菓子・クグロフの型を使って、オーナメントをイメージしたデザインに仕上げました。【価格】594円/W6.5×L6.5×H4.9cm



<新作/小物> サパン・ドウ・ノエル<いちごクリームタルト> ※写真左

いちごのピューレをベースに、酸味のあるフランボワーズのピューレを入れ、外側はシブースト(メレンゲを使用したクリーム)で包み、様々な食感や味わいをお楽しみいただける逸品。サパンは仏語で“もみの木”の意味。ケーキ全体でツリーを表現し、ピスタチオで彩りを添え、4つのいちごはオーナメントをイメージしました。【価格】594円/W7.0×L7.0×H5.0cm



<新作/小物> ブル・ドウ・ノエル<いちごとチョコレートのムース> ※写真右

チョコレートといちごのクリームのしっかりとした食感と、やわらかなチョコレートムース、いちごのジュレの3つの食感が味わえ、濃厚なチョコレートにいちごの酸味がマッチします。ブルは仏語で“ボール”の意味。ツリーに輝くボール型のオーナメントを表現した可愛いケーキです。

【価格】648円/W6.0×L6.0×H6.0cm

<新作/ホール> フォレ・ルージュ

“記憶に残るショートケーキ”をコンセプトに、北海道産のクリームと鮮度にこだわったスポンジ、大粒の美しいいちごを使用し、職人がひとつひとつ手作業で仕上げる、アンリ・シャルパンティエが誇る「ザ・ショートケーキ」をクリスマス仕様仕立てました。いちごで天面を贅沢に埋め尽くした“赤い森”はパーティーの食卓を華やかに彩ります。【価格】10,800円/W24.5×L24.5×H9.0cm



<創業以来/ホール> フォレ・ブランシュ ※写真左

創業時から40年以上も愛され続けている、上品な味わいとシックなフォルムが特長のクリスマスケーキ。“白い森”と名付けられ、ホワイトクリスマスを思わせる「フォレ・ブランシュ」は、クリームのみでデコレーション。上質なクリームを贅沢にしぼり、中には甘酸っぱいダークチェリーをサンドしています。

【価格】3,780円/W15.0×L15.0×H6.5cm



<定番人気/ホール> クリスマス物語 ※写真右

フランス伝統の薪をかたどったピッツシュ・ドウ・ノエル。金の斧・銀の斧に象徴される「物語」を表現しました。なめらかなチョコレートムースの中に、キャラメル風味のクリーム・ブリュレと、ほんのり塩味のバターキャラメルをサンドして仕上げました。

【価格】4,320円/W12.5×L19.0×H8.0cm

<定番人気/ホール> ネージュ・ドウ・ノエル

“クリスマスの雪”という意味のケーキには、上から見ると雪の結晶の形になるようにクリームを飾り付けました。クリスマスの夜空を舞う、キラキラと輝く雪の結晶を表現しています。サイズバリエーションも豊かなので、少人数のクリスマスパーティーにもおすすめです。

【価格】10.5cm 2,700円/W10.5×L10.5×H12.3cm、12cm 3,780円/W12.0×L12.0×H11.6cm、15cm 4,860円/W15.0×L15.0×H12.4cm、18cm 5,940円/W18.0×L18.0×H13.6cm】

