

2024年10月

軽井沢プリンスホテル

世界的コンクールで優勝経験をもつシェフ・パティシエが手掛ける
SNS 映え間違いなしのクリスマスケーキなど全6種を販売

【ご予約期間】2024年12月15日(日)まで

軽井沢プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:佐藤光紀)では、クリスマスシーズン・テイクアウト限定のクリスマスケーキ全6種のご予約を2024年12月15日(日)まで受付けます。

昨年に引き続き、ご家族やご友人とご自宅で過ごす「おうちクリスマス」がトレンドとして見込まれる本年、おうちクリスマスをより楽しく華やかに過ごしていただけるよう、こだわりの素材を用いたシェフ・パティシエの新作を提供します。軽井沢プリンスホテルが販売するクリスマスケーキは、ご家族・友人同士などで盛り上がる事ができる、遊び心とこだわりあふれる全6種。くまのサンタをモチーフとした遊び心あふれるケーキや SNS 映え間違いなしのバッグ型のケーキのほか、長野県小布施町産の栗のペーストクリームを使用したモンブランや「こもろ布引いちご」を使用した定番のケーキなど、どの世代にもお楽しみいただける内容となっています。クリスマスケーキを手掛けるのは、世界的コンクールでの優勝経験もあるシェフ・パティシエ、長田和也。長田が培ってきた世界レベルの精巧な技法と逸品の味わいを堪能できるケーキは、大切な方と過ごす時間をより一層幸せがあふれる時間にするとともに、思い出に残るクリスマスを演出します。



パール・ノエル“クマ”



クマの中は7種のミニケーキ

■ご予約 TEL:0267-42-1111(クリスマスケーキ予約係/受付時間 10:00A.M.~5:30P.M.)

■ご予約期間 2024年12月15日(日)まで

■お渡し日時 2024年12月22日(日)~25日(水) 1:00P.M.~5:00P.M.

■お渡し場所 軽井沢プリンスホテル ウェスト バンケットロビー特設会場

■クリスマスケーキの販売は事前予約制となります。

※本リリースに記載の内容は予告なく変更となる場合がございます。※画像はイメージです。

① 可愛い「くまのサンタ」をモチーフにしたケーキ「パール・ノエル“クマ”」

可愛い「くまのサンタ」をモチーフにしたケーキ。中には、ブルーベリー、オレンジ、いちご、タルトショコラ、シトロン、ピスタチオ、アップル克蘭ブルのミニケーキが詰まっており、一口ごとに新しい驚きと楽しさが広がります。

見た目の可愛さとバラエティ豊かな味わいが詰まったケーキはテーブルを彩り、ご家族・ご友人と過ごすひと時を、より一層特別なものにしてくれます。SNS で話題になること間違いなし、クリスマスプレゼントにもぴったりの一品です。

【料金】¥20,000 ※限定20個 【サイズ】高さ約25cm

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 軽井沢地区

セールス&マーケティング部門

TEL: 0267-42-8115(セールス&マーケティング直通)

<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/>

② サプライズにぴったりのハンドバッグをイメージしたケーキ「サック・ド・ノエル」

ピスタチオクリームといちご、フランボワーズをミルフィーユ生地でサンドした見た目も華やかなバッグ型のケーキ。外側のバッグの部分までお召し上がりいただけます。中のミルフィーユ生地はサクサクとした食感が楽しめ、風味豊かなピスタチオクリームがその中でしっとりと溶けこみ、いちごとフランボワーズはケーキ全体に甘酸っぱさとフレッシュな彩りを添え、食べるたびに心地よい酸味とクリーミーな甘さが口いっぱいに広がります。大切な方へのサプライズの品にいかがでしょうか。

【料 金】¥8,000 ※限定 50 個

【サイズ】長さ約 20cm



③ クリスマスの定番「プチ・ガトー・フリーズ／ガトー・フリーズ」



ふわふわのスポンジケーキに甘酸っぱい「こもろ布引いちご」となめらかな生クリームをたっぷりサンドしたクリスマスの定番ケーキ。シンプルでありながら、スポンジの軽やかな食感といちごのフレッシュな酸味が絶妙に調和し、クリームの良い甘さが口いっぱいに広がります。2～3名さままでお楽しみいただける小さいサイズのご用意もございます。

【料 金】プチ・ガトー・フリーズ ¥4,000(写真左)

ガトー・フリーズ ¥6,500(写真右)

【サイズ】プチ・ガトー・フリーズ 約 10cm×11cm

ガトー・フリーズ 約 15cm×15cm

④ 大きなモンブランケーキ「タルト・マロン」



長野県小布施町産の栗のペーストクリーム、中にはカシスと赤ワインでじっくりと煮込んだ芳醇な洋梨のコンポートが隠れた、大きなモンブラン。まわりは繊細でサクサクとした極薄のパートフィロで包みました。芳醇な洋梨とカシスの酸味が濃厚な栗の甘さを引き立てる、洗練された味わいと食感をお楽しみいただけます。

【料 金】¥5,500 ※限定 50 個

【サイズ】直径約 15cm

⑤ ⑥おとな向けのシックな味わい「ガトー・ショコラ・フリーズ」&両方の味が楽しめる「ドゥミ」

今年のショコラケーキは、日本発のスペシャルティチョコレート専門店<Minimal - Bean to Bar Chocolate - >(以下、Minimal)とのコラボレーションケーキ。シェフ・パティシエ押しのカカオ由来の豊かな風味が特徴の「Minimal」のチョコレートを使用。甘酸っぱく香り高いフランボワーズジャムとペパンを取り入れた、甘すぎない大人な味わいをお楽しみいただけます。また、ショートケーキとチョコレートケーキの両方をお楽しみいただける、ハーフ&ハーフ「ドゥミ」のご用意もごございます。

【料 金】ガトー・ショコラ・フリーズ ¥6,500(写真左)

ドゥミ ¥7,000(写真右)

【サイズ】各 約 15cm×15cm



ガトー・ショコラ・フリーズ



ドゥミ

■素材と製法を探究するチョコレートの職人チーム「Minimal」 <https://mini-mal.tokyo/>

Minimal は世界のカカオ産地を訪れ良質なカカオ豆から職人が一つ一つ手仕事でチョコレートの製造をしています。「丁寧にシンプルに、最高の素材を活かし香りを最大限に引き出す」という原点に真摯に、国内外の星付きレストランやトップパティスリーで腕を磨いてきたパティシエ・ショコラティエ・職人達が切磋琢磨し、チームワークで Minimal のチョコレートやスイーツをつくります。素材のカカオは現地で発酵・乾燥作業の研究やレクチャーを行い、カカオ農家と一緒に高品質高単価に適うフレーバーの開発を行います。ブランデーの名残があるカカオ産業の持続可能な経済的自立を目指し、技術支援やフェアでエシカルな取引を行います。2019年は JICA の ODA 案件化調査プロジェクトでニカラグアにおいてカカオの調査を行いました。素材を活かす「引き算」の思想と独自製法により、国際品評会で 8 年連続 89 賞を受賞。基本に忠実に、一方で伝統や手法にはとらわれない自由な発想で皆さまの生活に彩りを加える、「また食べたい！」とっていただける「ここに遺るチョコレート」をお届けしたいと思えます。

クリスマスケーキをプロデュースしたシェフ・パティシエ長田和也

長田和也コメント

今年は株式会社 β ace のチョコレート「Minimal」とのコラボ商品を含め、こだわりを詰め込んだ 6 種類のケーキが完成しました。目で見て楽しく、味わって美味しいクリスマスケーキで、大切な 1 日を大切な方と楽しんでいただけたら幸いです。



<シェフ・パティシエ 長田和也 プロフィール>

2002 年 内海会ジュニア技術コンクール 飴細工 優勝

2003 年 全日本洋菓子技術コンクール 農林水産大臣賞

2004 年 ジャパンケーキショー グランプリ受賞/味と技のピエスモンテ部門 優勝

2006 年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本予選/氷彫刻とアントルメグラッセ部門 優勝

2007 年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー フランス大会 リヨン 日本代表 総合優勝

2016 年 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド入社/ザ・プリンス パークタワー東京 東京プリンスホテル製菓長

2022 年 軽井沢プリンスホテル 製菓長就任

日本洋菓子協会連合会 技術指導員/東京都洋菓子協会会員 技術指導員

内海会会員 理事/レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー会員