

【PRESS RELEASE】

特別な聖夜、おうちクリスマスに華やぎを添える

グルメブティック メリッサ「クリスマスケーキ・シュトレン 2022」

販売期間: <クリスマスケーキ> 12月20日(火)～12月25日(日)

<シュトレン> 11月1日(火)～12月25日(日)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人^{なかがわ ともこ}中川 智子)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」では、クリスマスケーキ全4種類を12月20日(火)から12月25日(日)まで、シュトレンを11月1日(火)から12月25日(日)まで販売、10月25日(火)から予約受け付けします。



「クリスマスケーキ・シュトレン 2022」イメージ

昨年好評のシェフパティシエ^{このお こうじ}後尾 浩司と、「ショコラブティック レクラ」のシェフショコラティエ^{おかい もとひろ}岡井 基浩のコラボレーションによるスペシャルケーキが、今年はクリスマスプレゼントに見立てた赤い果実をたくさんトラックに積んで運ぶ「くまサンタ」をイメージしたクリスマスケーキ「Gâteau de Noël de l'ours (ガトー・ドゥ・ノエル・ドゥ・ロー) ～くまサンタからの贈り物～」が登場します。ピスタチオのバタークリームにバニラムース、ベリージュレ、ベリームース、ピスタチオのザクザクとした生地、5層のケーキを切り株に見立てたビスキュイで囲みました。上にはベリーを飾り、見た目も鮮やかなクリスマスカラーに仕上げました。そのほか、2層の苺とやさしい口どけのホイップクリームを贅沢にあしらった「苺のデコレーションケーキ」、ふんわりと焼き上げたロールケーキ生地にチョコレートのホイップクリームと苺を飾りつけて切り株に見立てて仕上げた「チョコクリームのブッシュ・ド・ノエル」、バターの風味豊かな生地に、芳醇な香りのドライフルーツとアーモンドを練りこみ焼き上げた「シュトレン」もご用意します。また、ケーキ各種は「リーガロイヤルホテル オンラインショップ」での便利な事前予約「店舗受け取りサービス」も可能になりました。



「Gâteau de Noël de l'ours
(ガトー・ドゥ・ノエル・ドゥ・ロー)
～くまサンタからの贈り物～」断面イメージ

グルメブティック メリッサ「クリスマスケーキ・シュトレン 2022」の詳細は次の通りです。

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通) 【営業時間】 10:00～19:00

リーガロイヤルホテル ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

リーガロイヤルホテル オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 ^{ふじもと えり}藤本 絵理、^{にしぎか みき}西坂 未来、^{つしろ しゅうへい}津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

■グルメブティック メリッサ「クリスマスケーキ・シュトレン 2022」概要

【予約期間】10月25日(火)～12月18日(日)

※お渡し日の7日前までのご予約制

※ケーキ各種は「オンラインショップ」の「店舗受け取りサービス」にてご予約いただけます

※配送は出来かねますので予めご了承ください

【お渡し・販売期間】クリスマスケーキ:12月20日(火)～12月25日(日)

シュトレン:11月1日(火)～12月25日(日)

【販売時間】10:00～19:00 ※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります

【販売場所】グルメブティック メリッサ(1階)

【商品概要】

◆ケーキ・シュトレン

①ガトー・ドゥ・ノエル・ドゥ・ロー ～くまサンタからの贈り物～ 24,840円 [長さ 約37cm]

②苺のデコレーションケーキ 4,212円 [約11cm角]

③苺のデコレーションケーキ 6,264円 [直径 約15cm]

④チョコクリームのブッシュ・ド・ノエル 6,264円 [長さ 約23cm]

⑤シュトレン(大) 3,456円 [長さ 約22cm]

⑥シュトレン(小) 2,268円 [長さ 約16cm]

※⑤・⑥は店頭販売もごさいます ※写真はイメージです ※料金は税金を含みます

※商品の仕様は予告なしに変更・販売を中止する場合があります

※材料の入荷状況により、販売を休止する場合があります



①ガトー・ドゥ・ノエル・ドゥ・ロー
～くまサンタからの贈り物～



②苺のデコレーションケーキ



③苺のデコレーションケーキ



④チョコクリームのブッシュ・ド・ノエル



⑤⑥シュトレン

<ご参考>

シェフパティシエ ごのおこうじ 後尾 浩司

2000年入社。製菓課に配属後一貫として製菓セクション所属。2012年11月パティスリー部門のスーシェフ(部門シェフ)に就任。確かな製菓技術を基に生み出される、幅広いソリエーションの造形のスイーツに定評がある。「グルメブティック メリッサ」のほか、「メインラウンジ」、「ザ・プレジデンシャルタワーズ エグゼクティブラウンジ」のスイーツを監修。



シェフショコラティエ おかい もとひろ 岡井 基浩

1990年入社。製菓課配属後、パティスリー、ショコラ、アイスクリームなど全ての製菓セクションに携わる。「ショコラブティック レクラ」専属のショコラティエとして、細部や質感にいたるまで“リアルさ”を追求したハンドメイドのチョコレート作品など、目でも楽しめる遊び心あふれるチョコレートを得意とする。

