

【NEWS 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 2023」

10月25日(水)から予約受付開始

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 ^{うえだ ふみかず} 植田 文一)は、リーガロイヤルホテル(大阪)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、クリスマスケーキ全4種類を12月20日(水)から12月25日(月)まで、シュトレンを11月1日(水)から12月25日(月)まで販売。10月25日(水)からご予約の受付を開始します。



「シャルマン・サカマン・ノエル」イメージ

毎年好評のシェフパティシエ ^{このお こうじ} 後尾 浩司 と、シェフショコラティエ ^{おかい} 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、今年はグルメブティック メリッサ 50周年を記念したケーキ「シャルマン・サカマン」のクリスマスバージョンとして新登場。ケーキにはホイップクリームと苺をふんだんにデコレーションし、バッグ型チョコにはクリスマスらしいサンタクロースのイラストとオーナメントのチャームを飾りつけました。

そのほか 2層の苺と優しいくちどけが贅沢な「苺のサンタデコレーションケーキ」、チョコレートのホイップクリームが味わい深い「チョコクリームのブッシュ・ド・ノエル」など、見た目にも味にもこだわったケーキや、毎年人気の「シュトレン」など、クリスマスに華やぎを添える限定商品を取り揃えています。また、ケーキ各種は昨年引き続き、「リーガロイヤルホテル オンラインショップ」の便利な事前予約「店舗受け取りサービス」もご利用いただけます。

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 2023」の詳細は次頁の通りです。

< 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】 10:00~20:00

リーガロイヤルホテル(大阪) 公式サイト <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/>



「苺のサンタデコレーションケーキ」
イメージ

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 ^{かわはら} 川原 知巳 ^{ふじもと} 藤本 絵理

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

■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 2023」概要

【予約期間】10月25日(水)～12月18日(月)

※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(水)～12月25日(月)

シュトレン:11月1日(水)～12月25日(月)

【販売時間】10:00～20:00 ※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】リーガロイヤルホテル(大阪)1階 グルメブティック メリッサ

【商品概要】

◆ケーキ・シュトレン

①シャルマン・サカマン・ノエル 6,200円 [約8×13×16.5cm]※限定50台

②苺のサンタデコレーションケーキ 4,500円 [約11cm角]

③チョコクリームのブッシュ・ド・ノエル 6,500円 [長さ約23cm]

④クリスマスショートケーキ2種 各920円 [約5.5cm角]

⑤シュトレン(大) 3,800円 [長さ約22cm]

⑥シュトレン(小) 2,600円 [長さ約16cm]

※④～⑥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シャルマン・サカマン・ノエル



②苺のサンタデコレーションケーキ



③チョコクリームのブッシュ・ド・ノエル



④クリスマスショートケーキ2種



⑤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、一貫して製菓セクションに所属。2012年11月パティスリー部門のスーパーシェフ(部門シェフ)に就任。確かな製菓技術を基に生み出される、幅広いバ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・プレジデンスシャルタワーズ 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。

