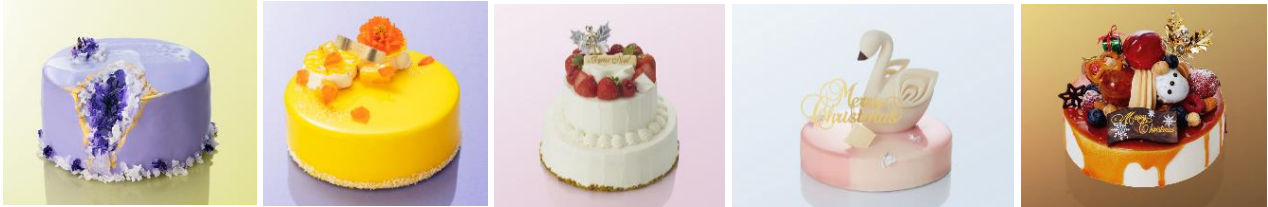


**渋谷に「食の一大マーケット」を展開する東急百貨店  
東急百貨店、渋谷の食の3拠点からは限定品約110種が登場！  
渋谷ヒカリエ ShinQs・渋谷 東急フードショー・東急フードショーエッジ  
2022年のクリスマスケーキ&デリ 10月1日(土)から予約承り開始**

- ・クリスマスをも明るく照らすネオンカラーやイルミネーションをテーマにしたケーキ
- ・クリスマスケーキは、前年の約180種から約220種にバリエーション増加！
- ・配送ニーズへの対応強化

東急百貨店(以下、当社)は、10月1日(土)からクリスマスケーキ&デリ・オードブルの予約承りを開始します。

当社は渋谷にて、「渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街」「渋谷 東急フードショー(渋谷マークシティ1階・地下1階/しぶちか)」「東急フードショーエッジ(渋谷スクランブルスクエア内)」の3拠点からなる「食の一大マーケット」を展開しており、それぞれの個性を生かしたテーマを設定し、限定のケーキとデリ・オードブルを提供します。



今年は、12月24日(土)・25日(日)と休日に迎えるクリスマスイブとクリスマス。休日だからこそ、大切な方々と集う機会が増えることを想定し、大人同士で、お子さまと一緒になどさまざまな集いの時間を演出するケーキをバリエーション豊富に取り揃えました。世の中を明るく彩る色鮮やかなネオンカラーやカットした断面が美しいケーキ、洗練されたスタイル、愛らしいデザインのケーキ等、クリスマスを明るく照らすラインナップです。

◆渋谷ヒカリエ ShinQs	Neon Noel ～はじける遊びごころ～	限定ケーキ 31種 限定デリ・オードブル 17種
◆渋谷 東急フードショー	Sophisticated CHRISTMAS ～洗練～	限定ケーキ 8種 限定デリ・オードブル 9種
◆東急フードショーエッジ	大人エレガントなクリスマス～洗練されたクリスマスを～	限定ケーキ 9種
◆東急百貨店(※)	イルミネーション～光の魔法にかけられたケーキとともに素敵なひとときを～	限定ケーキ 34種

コロナ禍を経て、「配送」が生活の一部として定着化しつつあることを受け、冷凍配送ケーキのバリエーションを増加します。同じ味わいを一緒に楽しんだり、クリスマスプレゼントとして贈ることもおすすめです。また、来店せずにケーキの注文から受け取りまでできる東急百貨店(※)の冷蔵配送サービス「宅配サービス」のエリアを今年もさらに拡大し利便性を高めます。

当社のクリスマスケーキやデリ・オードブルで、大切な方々と明るく華やかなおうちクリスマスをお過ごしください。

※本リリースでの「東急百貨店(※)」とは下記の店舗を示します。

本店、吉祥寺店、たまプラーザ店、町田東急ツインズ、日吉東急アベニュー、渋谷 東急フードショー、二子玉川東急フードショー、青葉台 東急フードショー

※店舗や商品によって承り方法やお渡し方法が異なります。詳細はHPでご確認ください。

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】  
■株式会社 東急百貨店 秘書広報部 TEL:03-3477-3103

**【別紙】[取り扱い商品の一例]**
**◆ 渋谷ヒカリエ ShinQs**
**テーマ「Neon Noel ～はじける遊びごころ～」**

心が落ち着かない状況が続く中、不安な状況を少しでも明るく照らしてくれるような「Neon カラー」をテーマにしたカラフルで心も華やぐクリスマスケーキとデリ・オードブルを用意しました。また、10周年を迎えた ShinQs だからこそ「新しい」を意味する「Neon」をテーマに、遊びごころあふれる新しい「デザイン」や「カラー」のクリスマスケーキを通して、少しでも皆さまの“笑顔”につながればという思いを込めました。

- 取り扱い数 ケーキ 78 種(限定 31 種含む)  
デリ・オードブル 35 種(限定 17 種含む)
- 承り期間 ネットショッピング: 10 月 1 日(土)～12 月 16 日(金) 17 時  
店頭: 10 月 6 日(木)～12 月 19 日(月) 11 時～20 時
- お渡し期間 12 月 24 日(土)・25 日(日) ※一部商品を除く
- URL <https://www.tokyu-dept.co.jp/shinqs/christmascake/>  
※10 月 1 日(土)からご覧いただけます



渋谷ヒカリエ ShinQs  
 営業統括部  
 MD 担当マネジャー  
 澤木 奈津子

**渋谷ヒカリエ ShinQs 限定 クリスマスケーキ**
**＜Le Coin Vert (ル・コワンヴェール)神楽坂＞クリスマスパッション**

直径 15 × H7 cm 5,800 円

マンゴーとオレンジ風味のビスキュイ、トロピカルフルーツを、クリーミーなムースでつつんだ、フレッシュな味わいのケーキ。南の島のクリスマスイメージしたお花のデコレーションが、特別な聖夜を演出します。


**＜CONCENT(コンセント)＞ジオードケーキ ～アメジスト～**

直径 12 × × H8.5 cm 7,200 円

「晶洞石」を意味する「ジオード」。中でも「アメジスト」をモチーフにした、ゴージャスでエレガントな一品。宝石のように美しくつややかなデコレーションの中は、リッチな味わいのチョコレートガナッシュです。


**＜ピエール マルコリーニ＞ノエル ドゥ ピエール 2022**

直径 12 × H4 cm 6,999 円

オリジナルクーベルチュールを使った濃厚なチョコレートムースの中に、ピスタチオのババロアとビスキュイ、フランボワーズのジュレ。ベルギー王室御用達のショコラティエが贈る、苦みと酸味と香ばしさの多重奏です。


**＜kitt(キット)＞ジュエ**

直径 15 × × H7 cm 6,800 円

プレゼントを開ける時のようなワクワク感を演出する、トップに飾られたカプセルの中には、可愛らしいマカロン。華やかなデコレーションの内側は、ローズ風味のスポンジと、ベリーのムースのショートケーキです。


**渋谷ヒカリエ ShinQs 限定 クリスマスデリ・オードブル**
**＜Äta(アタ)＞ローストビーフケーキ**

W18 × D18 × H4.5 cm 5,400 円

国産牛ランプ肉を丁寧に焼き上げた、ローストビーフで作るお肉のケーキ。中にはエビピラフやジェノベーゼグラタン、マッシュポテトなど、大人から子供まで大好きなパーティーメニューがたっぷり隠れています。


**＜DoppiettaAOYAMA(ドッピエッタ青山)＞加熱式ビーフストロガノフ & XmasBOX**

2 段重 W23 × D23 × H15cm(1 個)、W20 × D30 × H5cm(1 個)、直径 15 × H12cm(4 個) 10,800 円

紐を引くだけで温まる加熱式の箱に入ったオードブル。蓋を開けるだけで出来立てのようなディナーが完成。豪華食材をふんだんに使った特別な日にふさわしいおいしさです。



## ◆ 渋谷 東急フードショー

### テーマ「Sophisticated CHRISTMAS ～洗練～」

昨年7月、日常使いのマイストアとして長く愛されることを目指してリニューアルオープンした渋谷 東急フードショー。日常を“普通に過ごす”尊さを改めて感じる2022年。大切な人と一緒に過ごす身近な幸せを思い、華やかなショートケーキや栗のほっこりとした甘さが魅力のモンブランなど、見た目はもちろん、おいしさにもこだわったケーキを用意しました。

- 取り扱い数 ケーキ 28種(限定8種含む)  
 デリ・オードブル 42種(限定9種含む)
- 承り期間 ネットショッピング: 10月1日(土)～12月16日(金)17時  
 店頭: 10月6日(木)～12月17日(土)10時～18時30分
- お渡し期間 12月24日(土)・25日(日) ※一部商品を除く
- URL <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/>  
 ※10月1日(土)からご覧いただけます



渋谷 東急フードショー  
 菓子 セールスマネジャー  
 堤 勇太

## 渋谷 東急フードショー限定 クリスマスケーキ

＜パティスリー カメリア 銀座＞ガトーオフレーズ 直径18×H15cm 14,040円  
 定番のいちごたっぷりのショートケーキをぜいたくにダブルで用意しました。絶妙な甘さとコク、旨み、香りはケーキの箱を開けた瞬間から広がります。スポンジ生地のおどけや生クリームのおどけはいちごが際立つように調整し、絶妙なバランスに仕上げました。



### ＜TiMi＞バイクドノエル・パピヨン

L: 直径15×H5cm 5,400円 / S: 直径12×H5cm 4,320円  
 甘酸っぱい香り漂うフランス産のフランボワーズを使用したガナッシュを詰め込み焼き上げた、酸味と甘みが絶妙なバランスの濃厚なチョコレートケーキ。少し温めると中のチョコレートがとろけて濃厚な味わい、常温や冷やして食べるとさっくりとした食感が楽しめます。



### ＜いちびこ＞モンブランタルト 直径15×H15cm 5,400円

いちごジャムと生クリームを中に入れ、いちごと栗をあわせたモンブランクリームで仕上げたモンブランタルト。まわりには、いちごをたっぷりデコレーションしました。



### ＜アニバウム＞クリスマスケーキモンブラン 直径17×H15cm 4,536円

不要な添加物は使わず、厳選されたバターや卵、牛乳、砂糖を使って素材本来のおいしさを最大限に引き出した＜アニバウム＞のバウムクーヘンをベースに、生クリームとたっぷりのモンブランクリームで仕上げました。



### ＜アンダーズ 東京 ペストリー ショップ＞ホワイトチョコレートモンブラン

直径12×H8cm 6,301円  
 上質な甘さの十勝産白いんげん豆の白あんと、濃厚なミルクの味わいが楽しめるホワイトチョコレートクリームのモンブラン。オリジナルクリームの中には、マロンガラスが散りばめられ、爽やか味わいのルバーブのコンフィがクリームと絶妙なハーモニーを奏でる食感も楽しいシェフこだわりの一品です。天使の羽のデコレーションが彩に華を添えます。



## 渋谷 東急フードショー クリスマスデリ・オードブル

### ＜CARVAAN Delicatessen & Beer stop＞アラビアン・ディナーBOX

5,724円  
 前菜メゼ9種の盛り合わせと、アラビアン・ロースト・チキン、古代小麦のブレッドをセットにしたクリスマスのディナーBOXです。アラブの味と香りをお楽しみください。



## ◆東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店

テーマ「大人エレガントなクリスマス～洗練されたクリスマスを～」

今年のクリスマスは、大人の方に優雅で上品なおうちクリスマスを過ごしてほしいという思いを込め、ホワイトをベースに華やかさがあがりながらも気品があるデザインインの限定ケーキを用意しました。

- 取り扱い数 ケーキ約 40 種(限定 9 種含む)  
デリ・オードブル約 30 種
- 承り期間 ネットショッピング: 10 月 1 日(土)～12 月 16 日(金)17 時  
店頭: 10 月 1 日(土)から ※承り終了日は商品により異なります
- お渡し期間 12 月 24 日(土)・25 日(日) ※一部商品を除く
- URL <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/>  
※10 月 1 日(土)からご覧いただけます



東急フードショーエッジ  
MD 担当マネージャー  
元林 正輝

## 渋谷スクランブルスクエア限定 クリスマスケーキ

＜アン ヴデット＞アリーチェ

W15×D15×H5 cm 5,400 円

ベリーのジュレとベリーのブリュレを、なめらかなバナラチョコムースにとじ込みました。シンプルで大人っぽいケーキに仕上げたクリスマス限定のケーキです。



＜アトリエ アニバーサリー＞スイートティアラ

直径 16×H12 cm 6,480 円

2 種の濃淡ピンクのマブルカラーの生クリームをたっぷり絞ったショートケーキ。ホワイトチョコレートでできたティアラも一点ずつ手作りです。



＜スマイルラボ＞ノエル シーニュ

直径 15×H14.5 cm 5,616 円

「ハッピーサプライズ！」をコンセプトに、かわいくてインパクトのあるデザインのスイーツを作りつづけているくスマイルラボ。白鳥が湖を泳ぐロマンチックなデコレーション。甘酸っぱいブラックベリーとフロマージュブランのムースケーキです。



＜Seiste＞バニ

直径 15×H6 cm 7,020 円 ※冷凍配送のみ

マダガスカル産のバニラをふんだんに使用したバニラ尽くしのケーキ。さまざまな食感のクリームが、奥行きのあるバニラの香りと味わいを引き出し、杏仁のような風味のしっとりとしたバニラのスポンジに、とろける塩の効いたキャラメルが全体を引き締めてアクセントになっています。



## 東急フードショーエッジのクリスマスデリ・オードブル

＜ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー＞シュトーレン

W17.5×D9.5×H6 cm 3,024 円

キルシュワッサーに漬けた 4 種のフルーツ(アプrikott、いちじく、グリーンレーズン、オレンジ)と、リュベッカ社マジパンローマッセを使用した薫り高いシュトーレン。生地が熟成具合で味わいに変化が生まれるので、毎日少しずつ召し上がると、その違いを楽しんでいただけます。

※お渡し: 12 月 1 日(木)～25 日(日)



＜COROMORE＞Xmas オードブル 5,400 円

＜COROMORE＞オリジナルの人気商品「ベイクンコロッケ」は、油で揚げない新感覚のヘルシーコロッケ。彩り豊かなトッピングを施した 5 種のベイクンコロッケと、まるでカニをそのまま食べているかのような「カニクリームコロッケ」をセットにしました。

※関東では東急フードショーエッジのみでの取り扱い商品です



## ◆東急百貨店(※)

テーマ「イルミネーション～光の魔法にかけられたケーキとともに素敵なひとときを～」

聖なる夜を飾るイルミネーション。オレンジや赤、ピンクなど、温かみのあるイルミネーションの光で華やかに彩られたケーキとともに、大切な人たちと特別な時間を・・・聖夜の主役にふさわしい、瞳や心にあたたかさを灯す、とっておきのケーキを用意しました。

- 取り扱い数 ケーキ 74 種(限定 34 種含む)
- 承り期間 ネットショッピング:10月1日(土)～12月16日(金)17時  
店頭:10月6日(木)～12月17日(土)
- お渡し期間 12月24日(土)・25日(日) ※一部商品を除く
- 承り店舗 本店、吉祥寺店、たまプラーザ店、町田東急ツインズ、  
日吉東急アベニュー、渋谷 東急フードショー、  
二子玉川 東急フードショー、青葉台 東急フードショー
- URL <https://tokyu-dept.webcatalog.jp/xmas2022/>



フード事業部  
 フード MD 部  
 菓子・ベーカリー・嗜好品  
 アシスタントバイヤー  
 齋藤 美汐

## 東急百貨店(※)限定 クリスマスケーキ

### ＜アトリエ アニバーサリー＞ロイヤルクリスマスツリー

直径 13×H14.5 cm 6,372 円

華やかにラグジュアリーに、大切な人と幸せを分けあうホワイトクリスマスツリーのケーキ。こだわりのスポンジに爽やかないちごをたっぷりはさみ、独自の黄金比で2種類をブレンドした生クリームで飾りました。



### ＜パティスリー ラトリエ ドゥ アンティーク＞カグラ

直径 14×H6 cm 6,480 円

菅原智大シェフの 2019 年 FIPGC ミラノ世界大会優勝作品が東急百貨店限定で登場。ヘーゼルナッツのジャンドゥージャのムースにフランボワーズのジュレ、サクサクのヘーゼルナッツのサブレがアクセントです。



### ＜コンラッド東京＞ミラージュ

直径 12×H5 cm 6,061 円

三種類の紅茶をブレンドしたクリームと、甘酸っぱいグリオットチェリーのジュレを、相性の良い栗とラズベリーのムースにしのばせました。銀座にほど近い汐留のラグジュアリーホテルから、岡崎正輝シェフが贈るおいしさです。



### ＜オー・ギャマン・ド・トキオ＞ノエルキャラメルフロマージュ

直径 15×H14 cm 5,940 円

フロマージュムースにアーモンドプラリネ入りの濃厚なブリュレをしのばせました。バランスの取れた酸味と甘みに、サクサク食感がアクセント。イルミネーションのように輝くナパージュで飾ったプチシュークリームも絶品です。



### ＜キンプトン新宿東京＞ストロベリー&ピスタチオ ショートケーキ

直径 15×H14 cm 5,400 円

ホワイトクリスマスを思わせる、シンプルでエレガントなケーキ。中にはピスタチオのスポンジと、ピスタチオミルクのカスタード、大胆にカットしたいちごをしのばせました。大人も子供も楽しめる、やさしい味わいです。



### ＜プレスキルショコラトリー＞ショコラ・エールージュ

直径 15×H6 cm 5,400 円

トンカ豆の香りとベリーアロマのカカオを使ったショコラムースの中に、鮮やかな酸味が広がるタイベリーピューレのジュレとクリームをしのばせました。ショコラのサブレが食感にリズムを添える、華やかな味わいのガトーです。



### ◆ファッショントレンドや流行をおさえたデコレーションケーキ

ビッグリボンや韓国カフェのケーキなど、トレンドを取り入れたケーキを用意しました。クリスマスケーキと、ファッションや部屋の飾り付けを合わせて“おうちクリスマス”をお楽しみください。

<Sampaguita(サンパギータ)>Corazon(コラソン)

W12×D12×H12 cm 6,500円 《ShinQs 限定》

「心」を意味する Corazon。世界中へ Happy を届けたいという思いから、真心を込めてカラフルで楽しいケーキに仕上げました。選りすぐりの国産フルーツを中心に、多彩な素材を使った、ポップで楽しい、心はじける Noel Cake です。



<yolumcake(ヨルムケーキ)>midnight christmas(ミッドナイトクリスマス)

直径 13×H7cm 7,344円(配送料込み) 《ShinQs 限定》

<cafe yolum>のアイコン、ハングルネオンサインが光り輝く、真夜中のパーティーをイメージしたブラッククリスマスケーキ。黒色の生クリームはオーガニック竹炭パウダーを使用。無味無臭で素材の味を邪魔しません。



### ◆配送ニーズへの対応強化～おうちで受け取るクリスマスケーキ～

コロナ禍を経て、「配送」が生活の一部として定着化しつつあることを受け、冷凍配送ケーキのバリエーション増加し、冷蔵配送サービス「宅配サービス」のエリアを拡大し利便性を高めます。

#### ■冷凍配送クリスマスケーキ

離れて暮らす大切な人に届けることができる、冷凍配送のクリスマスケーキ。同じ味わいを一緒に楽しんだり、クリスマスプレゼントとして贈ることもおすすめです。グルテンフリーや自分で飾り付けを楽しめるケーキ、断面映えるケーキなど、バリエーションを増やしました

○取り扱い数 アイスケーキ7種(限定3種含む)、冷凍ケーキ31種(限定7種含む)

○承り期間 ネットショッピング:10月1日(土)から

○お届け期間 ※承り終了日、お届け期間は、商品により異なります。詳細はHPでご確認ください。



<ViTO(ヴィト)>  
 あまおうクラウド  
 7,128円(配送料込)  
 W20×D20×H5.5cm

#### アイスケーキ

《ShinQs 限定》

「雲」の形の限定ジェラートケーキ。新鮮なミルクと福岡県産のあまおうを使用したミルクジェラートに、甘みと酸味のきいたソルベジェラートと、生チョコレートミルクジェラートをしのばせた、ラグジュアリーな美味。



<グルテンフリーBASE mincle(ミンクル)>  
 White Gluten-free Party(ホワイトグルテンフリーパーティ)  
 直径 17.3×H12cm 5,940円

《渋谷スクランブルスクエア限定》

天然の素材だけを使った、キャラメルバナナのスパイスクリスマスケーキ。スノーマンやジンジャークッキーがホワイトパーティを楽しむ様子を自由に飾り付けが楽しめます。金粉がたくさん散りばめられた豪華な装いで、クリスマス仕様のパッケージでお届けするのでギフトにもおすすめです。



<パティスリー レザネフォール>  
 プリヤン ノエルキャレ  
 5,400円(配送料込)  
 W15×D8×H5cm

《東急百貨店(※)限定》

しっとりスポンジにチョコレートバタークリームとオレンジコンフィ、アールグレイガナッシュを重ねました。風味豊かで濃厚な味わいです。BOX型なので、クリスマスギフトとして贈るのもおすすめです。

#### ■ネットショッピング限定 クリスマスケーキ宅配サービス

おうちでケーキの注文から受け取りまでできる「東急百貨店(※)」のクリスマスケーキの冷蔵配送サービス「宅配サービス」。2020年から開始し徐々にエリアを拡大しています。昨年的好评を受け、今年も宅配エリアをさらに拡大します。

○お届け 12月24日(土)限り 14時～19時

○配送料 1,320円・3台まで

○宅配エリア 東京都 渋谷区、目黒区、世田谷区 【拡大エリア】杉並区・練馬区・武蔵野市・三鷹市の一部  
 神奈川県 川崎市宮前区、横浜市青葉区 【拡大エリア】横浜市都筑区の一部