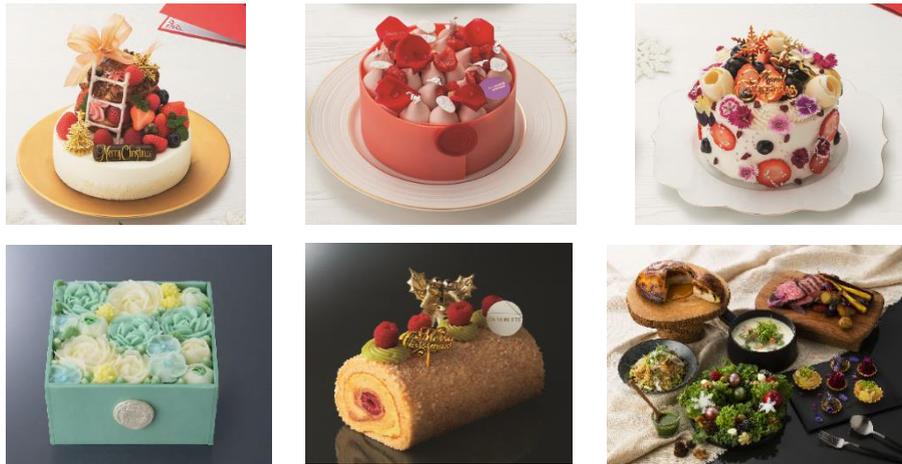


2020年9月25日

株式会社 東急百貨店

家族や友人など大切な人と楽しむおうちクリスマスをご提案
東急百貨店のクリスマスケーキ 10月1日(木)から予約承り開始
～おうちで仕上げるDIYデリ・オードブルや冷凍配送ケーキ～



東急百貨店(以下、当社)は、10月1日(木)からクリスマスケーキの予約承りを開始します。今年は、新しい生活様式の中でクリスマスを楽しんでいただくために、おうちで仕上げるDIYのクリスマスケーキやデリ・オードブル商品、冷凍や冷蔵で配送できるケーキの種類を拡充させ、ケーキの断面やいろいろな角度からケーキを見ておうちでゆっくりとケーキを選んでいただけるよう、一部のクリスマスケーキの動画を用意しました。冷凍配送ケーキは、離れて暮らす大切な人に届けることができるため、同じケーキを囲んでオンラインパーティーが楽しめます。冷蔵配送サービスは、たまプラーザ店と二子玉川 東急フードショー限定で、配送が難しいとされているクリスマスケーキをおうちへお届けします(予定)。

今年は、ニューノーマルなクリスマスを楽しんでいただくために、おうちで仕上げるDIYのクリスマスケーキやデリ・オードブル商品、冷凍や冷蔵で配送できるケーキの種類を拡充させ、ケーキの断面やいろいろな角度からケーキを見ておうちでゆっくりとケーキを選んでいただけるよう、一部のクリスマスケーキの動画を用意しました。

冷凍配送ケーキは、離れて暮らす大切な人に届けることができるため、同じケーキを囲んでオンラインパーティーが楽しめます。冷蔵配送サービスは、たまプラーザ店と二子玉川 東急フードショー限定で、配送が難しいとされているクリスマスケーキをおうちへお届けします(予定)。

当社のクリスマスケーキやデリで、おうちで明るく華やかな時間をお楽しみください。

※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。詳細は各店舗 HP でご確認ください。

※価格は消費税を含んだ税込価格です。

(参考) 本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

＜本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先＞

株式会社 東急百貨店 業務推進室 秘書広報部 TEL:03-3477-3103

東急百貨店PR事務局(ピーポイントプロモーション内) 担当:藤丸、佐瀬

TEL:03-3584-7353 FAX:03-3584-1310 E-mail: pr-tds@ppoint.co.jp

【おすすめ商品ラインナップ】

■「東急百貨店」

テーマは「Love Letter ～想いを届ける～」。

新しい生活様式の中、自粛する機会が多い時だからこそ、クリスマスをも明るく華やかに過ごしてもらいたいというバイヤーの思いをパティシエがケーキに込めた「東急百貨店」限定のクリスマスケーキ32種をご用意しました。花束や手紙、ハートなど大切な人に想いを届けることをイメージした華やかなクリスマスケーキです。

○承り期間: ネットショッピング 10月1日(木)～12月16日(水)17時

店頭 10月8日(木)～12月17日(木)

○お渡し期間: 12月24日(木)・25日(金)

○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://www.tokyu-dept.co.jp/ec/cmShopTopPage5.html> ※10月1日(木)よりご覧いただけます

「東急百貨店」限定 クリスマスケーキ

＜オー・ギャマン・ド・トキオ＞ベリーレアチーズ クリスマス 4,860円 /

φ15cm / 数量限定

クリスマスリースに見立てたパリブレスト。土台のケーキには2種類のチーズを使ったムースを重ね、ベリーのジュレソースがアクセント。木下威征シェフの名店が贈るレストランデザートです。



食品統括部
菓子・ベーカリー・嗜好品バイヤー
鹿島 淑子



＜ギンザ マルキーズ＞フルール ドゥ ノエル 5,800円 / φ12cm / 数量限定

銀座の名高きパティスリーで腕をふるい、国内外のコンテストでも活躍する柴田勇作シェフの繊細な感性が光る美味。ショートケーキをベースに、エディブルフラワーやベリーで華やかにデコレーションしました。



＜パティスリー レザネフォール＞ル・ブーケ 5,400円 / φ15cm / 数量限定

木いちごのシロップをしみこませたビスキュイショコラで、木いちごのバタークリームをサンド。ミックスベリーと、花を表現したバタークリームで飾りました。レトロモダンなフランス菓子で名高い、菊地賢一シェフの美味です。



＜ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ＞LOVE ROSY 5,400円 /

φ12cm / 数量限定

爽やかなピンクグレープフルーツやライチの風味と、ルビーチョコレートの深い味わいが絶妙。ホテルが誇るエグゼクティブ・シェフパティシエ 徳永純司氏が生んだピンク色のラブレットをイメージしたケーキです。



＜ロイヤルパークホテル＞クリスマスギフト 9,720円 / φ18cm / 数量限定

甘さひかえめで軽やかな口あたりのショートケーキ。いちごやメロンなど、フルーツをたっぷり盛り合わせ、クッキーのラブレットとチョコレートのリボンでデコレーションしました。



■ 渋谷ヒカリエ ShinQs

テーマは、「A la vorte! -たくさんの乾杯をしよう-」。

ヨーロッパの「乾杯の数だけ幸せになれる」ということわざをもとに、大切な人たちとの「A la vorte(乾杯)」をイメージし、「絶えることのない幸せ」を意味するスパークリングワインの泡モチーフや色とりどりに輝くケーキ49種その他、おうちで仕上げる豪華なDIYのデリ・オードブルなど、テーブルを華やかに彩るメニュー24種が揃いました。

○承り期間: ネットショッピング 10月1日(木)~12月16日(水)17時

店頭 10月7日(水)~12月20日(日) ※一部商品は10月1日(木)~12月20日(日)

○お渡し期間: 12月24日(木)・25日(金)

○URL: <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/l/15900000000> ※10月1日(木)よりご覧いただけます



ShinQs 東横のれん街
MD担当マネジャー 永井 陽

渋谷ヒカリエ ShinQs限定 クリスマスケーキ

<CONCENT>フラワーボックスケーキ 7,095円 /

13×13×8cm / 数量限定:60台

本物のお花と見紛うようなフラワーボックスのケーキは開けた瞬間に歓声が上がること間違いなし! 冬らしい淡いブルーの花々の下は、こだわりの生クリームと国産いちごをたっぷり使用したショートケーキです。



<ラトリエ ヒロ ワキサカ>ディアDEM 5,400円 / φ15cm / 数量限定:50台

ピスタチオの生地を入れて焼き上げたタルトに、いちごのジュレ、ローズの香りのいちごムース、赤い果実のクリームを重ねました。濃厚なココとほのかな酸味、華やかな香りのハーモニーが絶妙です。



<サンデーブランチ>Happy Holidays 5,400円 / φ12cm / 数量限定:50台

しっとりカトルカール生地にラズベリーピュレをサンドし、バターたっぷりのフロスティングクリームでデコレーションしたおもちゃのようなケーキ。溶けにくいからパーティーの間、飾っておけるのもうれしいポイントです。



<パティスリー アン カド>トレウルー 8,100円 /

上段 φ12・下段 φ15cm / 数量限定:30台

いちごとピスタチオを贅沢に使ったクリスマスカラーのケーキ。下段はくちどけのよいクリームといちごがたっぷり。上段はピスタチオムースにピスタチオのブリュレやクリームなどを閉じ込めた自慢の一品です。



渋谷ヒカリエ ShinQs限定 クリスマスデリ・オードブル

<CRAZY KITCHEN>おうちPARTY KIT 10,800円 / 数量限定:60点

お家で自分色にアレンジできるパーティーキット。3種のタルトレットや真鯛のパイ包み、ローストビーフなど、特別な日の為のプロの味を真空パックに詰めました。自分らしく盛り付けができ、食材をプラスするのも楽しいセットです。



<LUKE'S LOBSTER>DIY LUKE'S グリルドチーズサンドウィッチ スターターキット

3,901円 / 数量限定:50点

旨みが凝縮されたグリルドチーズサンドウィッチ3種(ロブスター、クラブ、シュリンプ)とフレンチフライをご自宅で満喫できるDIYキット。食べるのはもちろん、作る過程や出来上がりの写真を撮るのも楽しいセットです。



■ 東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店

テーマは、「Enjoy Home Chirritmas ～自宅で楽しむ大人十色のクリスマス～」。大切な人たちとおうちで楽しむハレの日のテーブルを彩る華やかなケーキ16種、オードブル11種が揃いました。

○承り期間: ネットショッピング 10月1日(木)～12月16日(水)17時

店頭 10月1日(木)～12月20日(日)

○お渡し期間: 12月23日(水)～25日(金) ※一部商品を除く

○URL: <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/l/1520000000> ※10月1日(木)よりご覧いただけます



東急フードショーエッジ
MD担当マネジャー 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

＜アトリエ アニバーサリー＞Brilliant Christmas 5, 940円 /
φ16cm / 数量限定: 100台

聖夜のテーブルを華やかに彩る、お花の妖精をイメージしたクリスマスケーキ。可憐なデコレーションにいちごをたっぷり飾り付けました。



＜アン ヴェデット＞クレール 5, 184円 / 16×9×6cm / 数量限定: 50台

酸味のあるベリーのジュレにピスタチオとチョコレートのバタークリームを重ね、しっとりとした生地で巻きました。



＜SMILELABO＞メゾンド ノエル 5, 400円 /
ケーキ10.5×10.5×6cm、家12.5×12.5×11cm / 数量限定: 30台

チョコレートのおうちの中から、果実のプチプチ食感が楽しいチョコレートケーキが登場します。



＜ティエリー マルクス ラ ブーランジェリー＞シュトーレン 3, 024円 /
16×8×4cm / 数量限定: 100点

キルシュワッサーに漬け込んだ4種のフルーツとマジパンローマッセ入りの薫り高い一品です。



渋谷スクランブルスクエア限定 クリスマスデリ&オードブル

＜Peace Cafe Hawaii＞アロハ メレカリキマカ♪ 3, 240円 / 数量限定: 20点

ヴィーガン専門店が提案するクリスマスオードブル。ロールキャベツ、モチコチキン、グラタン、ベリーモチケーキなどを詰めた豪華なセットです。



＜Boutonia Sandwich＞ブートニアのクリスマス 3, 024円 / 数量限定: 30点

クリームチーズとサーモンや、BLTサンドなど、クリスマスのテーブルにぴったりな4種のサンドウィッチを1箱に詰めました。



【おうちで過ごすクリスマスのための東急百貨店の取り組み】

■DIYケーキ・デリ商品の拡充

おうちでお楽しみいただけるよう、家族や友人と一緒に最後の飾り付けができる商品を拡充させました。

[DIY 商品の一例]



<Ginger Garden AOYAMA>

Ginger Garden XMAS TEA PARTY

5,501円

箱に飾って、アフタヌーンティーの世界観を演出し楽しめます

取り扱い: 渋谷ヒカリエ ShinQs



<ラ・フェット>

星降る夜のクリスマス

5,400円

オーナメントや星形クッキーをご自身で装飾できます

取り扱い: 東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店

■クリスマスケーキのムービー公開

ケーキの断面やいろいろな角度からケーキを見ておうちでゆっくりとケーキを選んでいただけるよう、一部のクリスマスケーキの動画を用意しました。東急百貨店のホームページでご覧いただけます。



清澄白河〈アンワレット〉
ケーキ



ル・ショコラドゥ・アッシュ
ノエル ヒカリエ



RITUEL CAFE
Bubbles of Joy

■クリスマスケーキの冷凍配送サービス

おうちから注文と受け取りができるため、外出を控えている方にもおすすめの冷凍配送のクリスマスケーキ9種類を用意しました。離れて暮らす大切な方に届けることができるため、同じケーキを囲んでオンラインパーティーが楽しめます。

[冷凍配送クリスマスケーキの一例]



<和楽紅屋>

ココロ

4,501円



<ピエール・エルメ・パリ>

チーズケーキセレスト

5,616円

※冷凍配送クリスマスケーキはすべて送料込みの価格です



<ル・コフレ・ドゥ・クーファン>

ノエル・ショコラ

5,940円



<グラッセル>

クリスマスフレジェ

5,508円

■クリスマスケーキの冷蔵配送サービス

たまプラーザ店と二子玉川 東急フードショーにて、地域・数量を限定し、クリスマスケーキの冷蔵配送サービスを実施します。(予定)

以上