

**国産素材にこだわった博多あまおうのショートケーキなど販売
6種類の「クリスマスケーキ2024」を10月1日(火)より予約受付開始**

川崎日航ホテル（所在地：神奈川県川崎市川崎区／総支配人 土谷文明）は、6種類のクリスマスケーキとシュトーレンの予約受付を2024年10月1日（火）よりペストリーショップ店頭及び公式オンラインショップで開始いたします。一部商品は、配送も承ります。



毎年、趣向を凝らしたバラエティ豊かなケーキが登場する川崎日航ホテルの2024年クリスマスケーキ。特に本年のおすすめは、こだわりの国産素材のみで作った「博多あまおうのショートケーキ」です。黄身が濃く弾力がある川崎産「黒川の地玉子」、香川県産さとうきびから採れる「さぬき和三盆糖」、福岡県産小麦を使い、ふわふわに焼き上げたスポンジに、北海道根釧の生クリームと博多あまおうを贅沢に丸ごとサンドしました。シンプルでありながらも、素材本来の味わいを引き立てた上質なケーキです。

その他、濃厚なピスタチオとラズベリーの風味が楽しめる「ホワイト・ブッシュドノエル」やフランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー®」を使ったチョコレートケーキなど、全6種類のクリスマスケーキと、ドイツの伝統的なクリスマスのお菓子「シュトーレン」をご用意します。

川崎日航ホテル「クリスマスケーキ2024」概要

- 【ご予約期間】 2024年10月1日（火）～12月17日（火）
- 【ご予約受付】
- ・ペストリーショップ（川崎日航ホテル1階）
 - ・公式オンラインショップ <https://kawasaki-nikko-hotel-onlineshop.com/>
- 【お渡し期間】
- ・クリスマスシュトーレン：2024年11月1日（金）より店頭販売開始
 - ・各種クリスマスケーキ：2024年12月20日（金）～12月25日（水）10:00～19:30
- 【お渡し場所】 ペストリーショップ（川崎日航ホテル1階）
- 【お問合せ】 川崎日航ホテル ペストリーショップ
TEL. 044-200-7575（営業時間 10:00～20:00／第3火曜定休 ※12/17は営業）
◎クリスマスケーキ2024特設サイト
<https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/news/event/christmascakes2024>

【商品】

■博多あまおうのショートケーキ



黄身が濃く弾力のある川崎産「黒川の地玉子」と、さぬき和三盆、福岡県産小麦を合わせたスポンジに、北海道根釧の生クリームと福岡県産「あまおう」を贅沢に丸ごとサンドしました。シンプルながらも素材の味わいを引き立てた上質なケーキをお楽しみください。

・ 5号（直径約 15cm） / 12,000 円

■苺のショートケーキ



北海道根釧の生クリームと、ホテルメイドのスポンジ、国産苺を使った2層仕立てのクリスマスケーキです。生クリームの豊かなコクと芳醇な風味をお楽しみください。

・ 4号（直径約 12cm） 5,500 円

・ 5号（直径約 15cm） 7,000 円

・ 6号（直径約 18cm） 9,000 円

※サイズにより飾りが変わります。

■チョコレートのショートケーキ



チョコレートのスポンジに、フランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー®」で作った生チョコクリーム、国産苺を2層にサンドしました。すっきりした口どけの生チョコケーキです。

・ 4号（直径約 12cm） 6,500 円

・ 5号（直径約 15cm） 8,500 円

・ 6号（直径約 18cm） 10,000 円

※サイズにより飾りが変わります。

■ホワイト・ブッシュドノエル ※配送可／冷凍



ラズベリームースとピスタチオクリームを、ピスタチオ香るロール生地で巻き上げました。ホワイトチョコレートのクリームで「薪」をイメージしてデコレーションした、濃厚なピスタチオの味わいにラズベリーの酸味がアクセントで楽しめる、クリスマス限定のブッシュ・ド・ノエルです。

・ 長さ約 18cm × 横 7cm × 高さ 8cm 9,000 円

■中山栗のクリスマスモンブラン ※配送可／冷凍



熊本産栗の渋皮付き甘露煮を丸ごと包み込み、愛媛県のブランド栗「中山栗」をペーストで絞った和栗尽くしのモンブランです。ふわふわなスポンジに、2種類の上品な和栗の食感と風味、北海道根釧の生クリームのかちどけをお楽しみください。

・5号（直径約15cm）9,500円

■ノエル・パリブレスト ※配送可／冷凍



香ばしいアーモンドをまぶしたリング状のシュー生地に、ホテル特製マロンクリームを絞り、バニラクリームと砕いたマロングラッセ入りのリングシューをサンドした、川崎日航ホテルオリジナルのパリブレストです。

・直径約15cm 5,800円

■クリスマスシュトーレン ※配送可／常温



洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツを混ぜ込んだ生地で、アーモンドペーストを包んで焼き上げ、たっぷりのバターをしみ込ませた、パティシエこだわりの逸品です。

・長さ約16cm×横8cm×高さ4cm 4,000円

※料金には消費税が含まれます。

※配送の場合は、別途送料がかかります。

※ケーキの飾り等は一部変更となる場合がございます。

<報道機関からのお問い合わせ先> 川崎日航ホテル マーケティング室 片山知子／宮崎学
〒210-0024 神奈川県川崎市川崎区日進町1番地 TEL：044-233-5957／FAX：044-233-5869
E-mail：katayama@k.nikkohtl.co.jp HP：https://www.kawasaki-nikko-hotel.com