

上質な素材とひと手間かけたこだわりの製法で仕上げたクリスマスメニュー 2015年セブン&アイの『クリスマス』

9月28日（月）から順次セブン - イレブン、イトーヨーカドーでご予約受付を開始

セブン&アイ・ホールディングス傘下のセブン - イレブン・ジャパンとイトーヨーカドーでは、2015年9月28日（月）より、こだわりのクリスマスケーキやパーティーメニュー等のご予約受付を全国のセブン - イレブン 18,092 店舗（8月末現在）とイトーヨーカドー184 店舗（同）で順次開始いたします。上質な素材や製造方法にこだわったクリスマスケーキやオードブル、ワイン等を豊富なラインアップで取り揃えます。大切なご家族・ご友人と過ごすクリスマスをこだわりのクリスマスメニューでお楽しみください。

記

【セブン - イレブン】

テーマ：少人数からも楽しめる本格的な味わいの上質なクリスマスパーティーメニューをご提案

■予約開始日： 2015年9月28日（月）※予約受付期間、商品のお渡し日は商品によって異なります。

■販売店舗： 全国のセブン - イレブン 18,092 店舗（8月末現在）

<商品の一例>

オススメ



「きらめき いちごのショートケーキ 4号」
2～3人向け 4,445円（税込4,800円）

■特徴：2種類のフレッシュクリームを使用した濃厚なクリームといちごをたっぷり使用した上質なショートケーキ。ココのある卵を使用し、味わい深いスポンジでカスタードクリーム、ホイップクリーム、いちごをたっぷりサンド。いちごを10粒トッピングし、クリスマスにふさわしいデコレーションを施しました。

「クリスマスかまくら」

3～4人向け 2,315円（税込2,500円）



■特徴：毎年人気のクリスマスケーキの「かまくら」。ココのあるスポンジケーキで、ババロアといちごを包み、ホイップクリームとチョコクリーム、クリスマスらしいオーナメントでデコレーションしました。

「イタリア栗のクリスマスモンブラン」

3～4人向け 2,593円（税込2,800円）



■特徴：人気商品の「イタリア栗の濃厚モンブラン」をクリスマスケーキに仕立てました。イタリア栗の風味豊かな味わいとロドけのよいホイップクリームをふんだんに使用したモンブラン。今年は天面にカカオマロンホイップでデコレーションしました。

【セブン - イレブン クリスマスキャンペーン】

上記3品のケーキをお買上の方には、人気アーティスト清川あさみさんデザインのオリジナルミラーをプレゼント。
（スワロフスキー・クリスタル使用）



新商品

「もこもこティラミスタルト」

4～6人向け 2,667円 (税込 2,880円)



■特徴：マスカルポーネホイップクリームを立体的にデコレーションした見た目も可愛いティラミスタルト。ココアダイヤモンドを敷き詰めて焼き上げたココアタルトに、キャラメルソース、ココアスポンジを重ね、マスカルポーネホイップクリームとココアパウダーでデコレーションしました。

「クリスマス9点オードブル」

1,834円 (税込 1,980円)



■特徴：ローストビーフ、海老マヨネーズ、ベーコンなど、子供から大人まで楽しめる人気の具材9品を彩りよく盛り付けました。3～4名様で召し上がっていただける、クリスマスにピッタリのオードブルです。

「フレシネ オーガニック ブリュット」

750ml (アルコール 11.5%) 1,850円 (税込 1,998円)



■特徴：洋ナシのような優しい香りと程よい酸味、心地よい余韻が広がるエレガントなカヴァ。辛口の飲みやすいスパークリングリングで、料理やケーキと一緒に楽しみいただけます。

【イトーヨーカドー】

テーマ：見た目もかわいい少人数用から家族みんなで楽しめるものまでこだわり満載のケーキとパーティーメニューをご提案

■予約開始日： 2015年10月1日(木) ※予約受付期間、商品のお渡し日は商品によって異なります。

■販売店舗： 全国のイトーヨーカドー 184店舗 (8月末現在)

		承り期間	お渡し・お届け
店頭	お持ち帰り	10月1日(木)～12月18日(金)	12月22日(火)～12月25日(金)
WEB	宅配	10月1日(木)～12月13日(日)	12月22日(火)～12月24日(木)

<商品の一例>

オススメ

「ピストロエガリテ監修 クリスマスシューツリー」

4～5人向け 4,300円 (税込 4,644円)



■特徴：フランスで人気の伝統菓子「クロカンブッシュ」と「タルトモンモランシー」をクリスマスツリーのように組み合わせた新しいケーキ。甘酸っぱいダークチェリーとチョコチップがぎっしりのタルトの土台の上には、濃厚なカスタードクリームたっぷりのシューのツリー。チョコレートソースとキャラメルクリームを絡め絶妙なハーモニー。異なる2つの食感を楽しみながら、テーブルに華を添えるゴージャスなツリーケーキです。

小さくても本格派、少人数用ケーキ



【左上】「ルーフショコラ」

2~3人向け 1,800円(税込1,944円)

■特徴：しっとり焼き上げた6層のチョコレートスポンジに口どけの良いショコラとガナッシュのクリームが絶妙です。

【右上】「サンタの贈りもの苺ショート」

2~3人向け 1,800円(税込1,944円)

■特徴：ギフトボックスに見立てたかわいいケーキは、風味豊かなジャムとカスタードホイップクリームが相性◎。

【左下】「モンブランミルフィーユ」

2~3人向け 1,800円(税込1,944円)

■特徴：和栗のモンブランペーストたっぷりのケーキ。何層にも重ねたパイ生地のサクサク感が楽しいモンブラン。

【右下】「3種の濃厚チーズケーキ」

2~3人向け 1,800円(税込1,944円)

■特徴：3種のチーズ(ゴルゴンゾーラ、カマンベール、クリームチーズ)をたっぷり使った濃厚チーズケーキ。

新

新商品

「アニバーサリー本橋シェフ監修 うさぎさんのフルーツケーキ／くまさんのチョコフルーツケーキ」

2~3人向け 2,500円(税込2,700円)



■特徴：南青山の人気店“アニバーサリー”本橋シェフが監修した、見た目にもかわいいアニマルケーキ。デザインだけでなく、丁寧に焼き上げたしっとりとしたスポンジやスツととろけるふんわりクリーム等、素材、製法にもこだわったケーキ。かわいい見た目がクリスマス気分を更に盛り上げます。

「キャラメルブッシュ・ド・ノエル」 (フレッシュバター使用) 5~6人向け

店頭 4,300円(税込4,644円) / 宅配 4,800円(税込5,184円)



■特徴：本場フランスのブッシュ・ド・ノエルといえば、バタークリーム。今年はキャラメル仕立てで、コクがありながら飽きのこないしっとりとした味わいの、大人の本格バターケーキに仕上げました。

「ホテルオークラ監修 ショコラ・ド・ノエル」 4~5人向け

店頭 4,000円(税込4,320円) / 宅配 4,500円(税込4,860円)



■特徴：ホテルオークラ監修の贅沢な本格チョコレートケーキ。フランス産チョコレートを使用したショコラムース、酸味のあるベリー系のムース等、こだわりの7層仕立てになっており、いくつもの味わいを楽しめます。