

2014年9月29日

素材や製法にこだわったメニューで彩る家族のクリスマス 2014年のクリスマスも、お近くのセブン&アイのお店へ！

～9/29(月)からセブン-イレブン、イトーヨーカドーでのご予約を順次開始～

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、2014年9月29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 17,013 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。

記

【セブン-イレブン】

少人数から楽しめる上質なクリスマスパーティーをご提案

■予約開始日： 2014年9月29日(月) ※予約受付期間、商品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 17,013 店舗(8月末現在)

<商品の一例> ※ケーキは数量限定



かまくら～サンタの贈りもの～(5号相当)

2,500 円(税込 2,700 円)

毎年人気のある「かまくら」の見た目と仕立てを刷新。

ふんわり口どけのよいバニラムースを濃厚なホイップクリームで包みました。

大山栄蔵シェフ監修

いちごのプレミアムショートケーキ 5号

5,834 円(税込 6,300 円)



上質なホイップクリームといちごをたっぷりサンド。いちご7個をトッピングした大山シェフ監修のクリスマスにふさわしい贅沢なケーキ。

イタリア栗のクリスマスモンブラン

(5号相当)

2,593 円(税込 2,800 円)



人気商品の「イタリア栗のクリーミーモンブラン」をクリスマスケーキに。イタリア産の栗と北海道産の生クリームをたっぷりを使用したモンブランです。

【セブン-イレブン オリジナルキャンペーン】

上記3品のケーキをお買い上げの方には、スワロフスキー・エレメントを使用したオリジナルポーチをプレゼント。

※オリジナルポーチのスワロフスキー・エレメントのクリスタルはチャーム部分のみに使用しております。



りんごのカスタードブリュレ(5号相当)

1,945 円(税込 2,100 円)



キャラメリゼした表面のほろ苦さと、香ばしさが特長のブリュレタルト。タルト生地の上は2層になっており、りんごのプレザーブがアクセントになったブリュレ。

フルーツベリータルト(4号相当)

2,315 円(税込 2,500 円)



ブルーベリー、ストロベリー、ラズベリーの3種類のベリーと洋梨を華やかに飾ったクリスマスのフルーツタルト。

クリスマスロール寿司セット

1,112 円(税込 1,200 円)



洋風ロール寿司とオードブルを一度に楽しめる見た目にも華やかな寿司セット。3~4名様向け

アスティ・スプマンテ

(アルコール7%)750ml

1,080 円(税込 1,166 円)



ふくよかな果実のアロマ、やや甘口の繊細でエレガントな味わいのアスティ・スプマンテ。アルコール度数も低く飲みやすい1本。

【イトーヨーカ堂】

小型から大型まで本格的な味わいのケーキとパーティーメニューをご提案

■予約開始日： 2014年10月1日(水)

■販売店舗： 全国のイトーヨーカドー 183 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(水)~12月16日(火)	12月20日(土)~12月25日(木)
WEB	宅配	10月1日(水)~12月11日(木)	12月20日(土)~12月25日(木)

※商品により、承り期間、お渡し期間が異なる場合がございます

<商品の一例>



下町の洋菓子職人こだわりの ブッシュ・ド・ノエル (フレッシュバター使用)

店頭受取 4,260 円(税込 4,600 円)

宅配 4,760 円(税込 5,140 円)

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。イタリアンメレンゲを使用し、コクがありながら飽きの来ない味わいに仕上げました。

～ふたりでのクリスマスにも嬉しい、小さなホールケーキ～



【左】クリスマスモンブラン 3号 1,760円(税込 1,900円)

和栗館でデコレーションした贅沢なモンブラン。中にはマロンケーキと栗を入れたホイップクリームがたっぷり

【中】クリスマスキャンドルケーキ 1,852円(税込 2,000円)

ストロベリーコンフィチュールを巻き込んだロールケーキ。カスタード風味のホイップクリームとホワイトグラサージュでコーティングし見た目にもこだわりました

【右】クリスマスプロフィットロール 1,760円(税込 1,900円)

プレーン、ストロベリー、チョコの3種のロールケーキで飾り付けたキュートなひと皿。

アニバーサリー本橋シェフ監修

こだわりのクリスマス苺ショートケーキ 4号

3,241円(税込 3,500円)



南青山の人気店アニバーサリー本橋シェフ監修。時間をかけ丁寧に焼き上げたふんわりスポンジに、たっぷりの苺をサンド。

ありあけ本館ハーバースムーン

苺とミルクのこだわりのアントルメグラッセ

3,612円(税込 3,900円)



濃厚なあまおうのシャーベット、優しい甘さの苺のアイスクリームとコクのあるミルククリーム、一番下にはピスタチオのダックワーズの4層が楽しめます。

以上