

## コロランパンのクリスマスケーキは今年も貴重なバターをふんだんに 一番人気のバタークリームデコレーションに加え、ショコラを加えた新作も登場

### 店舗限定アイテムやお一人様プチノエルも販売

株式会社コロランパン(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:小澤 俊文、以下:コロランパン、URL:<http://www.colombin.co.jp/>)では、関東・中京・大阪地区のコロランパンショップ及びサロンにて、クリスマスケーキを発売いたします。バター不足が叫ばれていますが、コロランパンでは、今年も一番人気のオリジナルバタークリームをたっぷりを使用した「クラシックバターノエル」を多数ご用意いたします。また、お客様の声を反映し、ビターチョコを加えた「クラシックショコラバターノエル」を新たに発売、エキュート上野店では、パンダとサンタ、パンダとトナカイをコラボレーションしたデコレーションケーキなど店舗オリジナル商品もご用意いたします。

#### 【バタークリームを使用したクリスマスアイテム】

1)クラシックバターノエル 直径12cm(税込¥2,700)・15cm(税込¥3,240)・18cm(税込¥4,320)

オリジナルのバタークリームを使用した伝統のデコレーションケーキです。ラム酒がほのかに効いたバタークリームは、なめらかで口どけがよく、配合、製法ともに創業当時から続く伝統の味です。

2)クラシックショコラバターノエル

直径12cm(税込¥2,700)・15cm(税込¥3,240)・18cm(税込¥4,320)

コロランパン伝統のバタークリームにビターチョコレートを加えて濃厚な力加感が味わえるバターデコレーションケーキに仕上げました。オレンジの風味が薫るグランマニエが味のアクセントになっています。

3)プチノエル ショコラ/プチノエル フレーズ 4.2cm×6.5cm×7cm (税込¥508)

食後に楽しみたい小さなビッシュド・ノエルです。バタークリームをベースにし、苺味とショコラ味の2種類をご用意いたしました。

4)パンダバターノエル 直径12.5cm(税込¥2,376)

エキュート上野店限定商品。ふわふわのスポンジ生地にラム酒がほんのり香るオリジナルバタークリームをサンドしたかわいいパンダのデコレーションケーキです。

#### 【生クリームを使用したクリスマスアイテム】

1)フレーズノエル 直径12cm(税込¥3,240)・15cm(税込¥4,104)

創業当時から愛される昔ながらの「ショートケーキ」を、ふんだんに苺をのせたクリスマスデコレーションにしました。

2)トナカイパンダ 直径8cm(税込¥799)

エキュート上野店限定商品。クリスマスイメージさせる赤鼻のトナカイに扮装した、ユーモラスなパンダパンダ・ショートが出来ました。苺サンドのチョコレートショートケーキです。

#### 【ケーキに関する予約・受け渡し】

ご予約期間 :2014年11月1日(土)~2014年12月15日(月)

お渡し期間 :2014年12月20日(土)~2014年12月25日(木)

●一部店舗につきましては、商品や販売期間が限定される場合がございます。

詳しくは、ホームページ(<http://www.colombin.co.jp/>)をご覧ください。

(写真上から)クラシックバターノエル、クラシックショコラバターノエル、プチノエル、パンダバターノエル、フレーズノエル、トナカイパンダ)

