



GRAND NIKKO
AWAJI

PRESS RELEASE

2024年9月17日

グランドニッコー淡路

香り高いピスタチオと美しい層に心ときめく魅惑のノエル
グランドニッコー淡路 クリスマスコレクション
ご予約期間：2024年10月1日（火）より

グランドニッコー淡路（住所：兵庫県淡路市、総支配人：星野 美奈子）は、クリスマスの特別な時間を演出する3種類のクリスマスケーキと、クリスマスの伝統菓子として親しまれるシュトーレンを販売いたします。クリスマスケーキは、2024年10月1日（火）よりパティスリー&ベーカリー「コパータ」にてご予約を承ります。



右より時計回りにプレミアムチョコレートケーキ
クリスマスケーキ、ブッシュ・ド・ノエル

☆ ピスタチオのリッチなハーモニーが彩る新作ノエル

新作のブッシュ・ド・ノエルは、フランスの伝統菓子「オペラ」をベースにピスタチオの美しい緑色と繊細な風味を生かした華やかなケーキです。

淡路放し飼いたまごと兵庫県産の小麦粉、ピスタチオパウダーを合わせてしっとり焼き上げた生地をキルシュで風味付けした「ビスキュイ・ジョcond・ピスターシュ」と淡路産苺のコンフィチュール、ピスタチオの香ばしい風味が広がる「クレーム・オ・ブール」、2種類のチョコレートとカカオニブを組み合わせたガナッシュを幾重にも重ねました。ケーキの周りには細かく砕いたピスタチオをデコレーション。さらにピスタチオのシャンティクリームと、幻の果実と呼ばれる淡路島固有の柑橘「淡路島なるとオレンジ」のトリュフを合わせて上品な装いに仕上げました。

ピスタチオの芳醇な香り、苺のほのかな酸味、ガナッシュの上品な甘み、「淡路島なるとオレンジ」のほろ苦さがバランスよく溶け合う、豊かなハーモニーをお楽しみいただけます。

◇ 華やかなチョコレート細工に心躍る「プレミアムクリスマスチョコレートケーキ」

カカオの芳醇な香りとなめらかな口溶けが魅力の逸品。ビターなココア生地には完熟苺の酸味がアクセントに加わり、濃厚なチョコレートの風味が一層際立ちます。薔薇の花びらを表現したチョコレート細工「エヴァンタイク」が印象的な大人のチョコレートケーキです。

◇ シュトーレン (L) ¥4,000 / シュトーレン ¥2,500

※ 販売期間：2024年12月1日(日)～12月25日(水)

1年間洋酒に漬け込み熟成させたフルーツやナッツをたっぷり練りこんだ自信作です。少しずつスライスして召し上がっていただくと日ごとに熟成し、香りや風味の変化もお楽しみいただけます。



【クリスマスコレクション 概要】

- ご予約期間：2024年10月1日(火)～12月19日(木)
- お渡し期間：2024年12月20日(金)～12月25日(水)
- お渡し場所：グランドニッコー淡路2階 パティスリー&ベーカリー「コパータ」店頭
- 料 金：ブッシュ・ド・ノエル ¥7,000 (長さ18cm)
プレミアムクリスマスチョコレートケーキ ¥6,500 (4号12cm) 限定30台
クリスマスケーキ ¥6,500 (6号18cm)、¥4,500 (4号12cm)
- ご予約・お問い合わせ：グランドニッコー淡路 パティスリー&ベーカリー「コパータ」
TEL：0799-74-1120 (受付時間 10:00～20:00)

※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。※掲載写真はイメージです。
※ 掲載料金はいずれも消費税が含まれております。

<グランドニッコー淡路について>



所在地：兵庫県淡路市夢舞台2番地

延床面積：29,200 m²

アクセス：

<高速バスで>JR 舞子駅から約18分、JR 三ノ宮駅から約48分、
JR 新神戸駅から約60分

<大阪方面から車で>神戸淡路鳴門自動車道・淡路ICを下り、
国道28号線を海岸沿いに南へ5分

電話番号：0799-74-1111 (代表)

公式サイト：<https://awaji.grandnikko.com/>