



## 聖夜を彩るクリスマスケーキ、シュトーレン、デリカテッセンの 予約を10月15日（水）より開始

クリスマスケーキ4種が装い新たに登場



クリスマスケーキ4種

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、2025年10月15日（水）よりホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキ、シュトーレン、デリカテッセンのご予約を開始いたします。商品のお渡しは12月13日（土）～25日（木）の期間となります。

本年もホテルオークラ神戸のクリスマス商品をさまざまなダイニングシーンでお楽しみいただけるよう、クリスマスケーキ4種、シュトーレン2種、デリカテッセン4種をご用意しました。長く愛される定番から特別感のある逸品まで、大切なひとときに華やぎを添えるクリスマスシーズン限定商品です。

クリスマスケーキは、定番の『ホワイトクリスマス（ショートケーキ）』や『ブッシュ・ド・ノエル』に加え、上質な素材を使用した『プレミアムショートケーキ』、ミニサイズの『ノエルショコラ』の 4 種を販売します。これまでのラインアップを踏襲しつつ、シェフパティシエ 赤保 和彦がデザインを一新し、より洗練された装いでお届けします。

特に注目の『プレミアムショートケーキ』は、素材の魅力を存分に引き出したシンプルでありながらも贅沢な味わいが楽しめる一品です。シェフパティシエがその時期に最も美味しい品種の大粒苺を厳選し、ふんだんに使用します。スポンジは、はちみつを加えることで軽やかさの中にも、しっとりとした口どけが楽しめるほか、苺の芳醇な風味を感じていただけるよう苺ピューレとシロップを加えました。ケーキ断面にのぞく淡いピンク色のスポンジと純白のクリームとのコントラストも美しく、華やかな印象を添えます。クリームは苺と相性の良い乳脂肪分 40%の純生クリームのみを用い、濃厚でありながらも軽やかに広がる上質なミルクの風味をご堪能いただけます。

『ノエルショコラ』は、日本発の Bean to Bar 専門ブランド「Minimal - Bean to Bar Chocolate -」のチョコレートを使用したチョコレートムースケーキです。カカオ豆の個性を最大限活かす製法で作られた多彩なチョコレートの中から、今回はベリーのような香りとカカオの味をしっかりと感じるチョコレートを使用。ムースの中には、甘い香りが特徴のトンカ豆のクリームと、ラズベリーを煮詰めた自家製ジャムを閉じ込みました。直径 10cm の小ぶりのケーキは、お二人で召し上がっていただけます。

クリスマスに欠かせないドイツの伝統菓子「シュトローレン」は、プレーンの『クリスト シュトローレン』とビターチョコレートをベースにした『シュトローレン ノワール』の 2 種類をご用意。芳醇なドライフルーツやナッツを贅沢に散りばめており、日ごとに深まる味わいがクリスマスまでの時間をより豊かに演出いたします。その他、ホテルの味わいをそのまま再現したデリカテッセンも豊富にご用意しております。中でも、オークラ伝統の技法で仕上げる『国産牛ローストビーフ』は、熟練のシェフが見極める上質な国産牛のロース肉のみを使用した贅沢な商品です。低温調理することで肉全体に均一に火が通り、凝縮した肉の旨味をお楽しみいただけます。

ホテルパティシエとシェフが手がける多彩な商品が聖夜の食卓を華やかに演出します。

## クリスマス商品一覧（価格は消費税込）



『プレミアムショートケーキ』※限定 50 台  
¥8,000（直径 15cm）



『ホワイトクリスマス』  
¥5,800（直径 15cm）  
¥4,800（直径 12cm）



『ブッシュ・ド・ノエル』  
¥5,800 (直径 15cm)



『ノエルショコラ』  
¥3,800 (直径 10cm)



『シュトーレン ノワール』 (写真左)  
『クリスト シュトーレン』 (写真右)  
各¥3,600 (約 18cm)



『国産牛ローストビーフ』  
¥16,000 (4~5 人前)



『但馬の味どりローストチキン』  
¥9,800 (5~6 人前)



『クリスマスオードブル』  
¥8,000 (2 人前)



『国産骨付き鶏もも肉のコンフィ』  
¥1,950 (1 本)

## クリスマス商品提供概要

予約期間：2025年10月15日（水）～12月22日（月）※3日前までの要予約

お渡し期間：2025年12月13日（土）～12月25日（木）

お渡し場所：ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3522

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/christmas/>

## ホテルオークラ神戸について

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：078-333-0111（代表）

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

### ■ 報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail：event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。