



2019年10月23日

## ～「おいしい笑顔の真ん中に。ヤマザキのクリスマスケーキ」～ バラエティー豊かなクリスマスケーキを発売

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、「おいしい笑顔の真ん中に。」をキャッチコピーに、素材や製法にこだわったバラエティー豊かなクリスマスケーキを発売します。

定番品の「生ケーキ」は、クリームのリドけを改良し、おいしさを高めました。「苺サンド」は、クリームを層を追加することでスポンジとクリームのリドけを向上させました。

また、お客様ニーズの多様化に対応し、魅力あふれるバラエティーケーキをラインアップしました。「チョコレートムースタルト」は、濃厚なチョコの味わいに加え、ザクザクとしたフレークをサンドし、食感にアクセントを効かせました。「2層のチーズケーキ」は、Kiri®のクリームチーズを使用し、濃厚な味わいに仕上げたベイクドチーズとチーズクリームを2層に仕立てました。さらに、人気のアソートタイプとして、6種類のケーキを詰合せた「ショートケーキ詰合せ」、小さく四角にカットしたケーキとカップケーキを詰合せた「小さなクリスマス（詰合せ）」など多彩な商品を取り揃えました。

また、予約活動の本格化に先立ち、11月中旬からTVCMのオンエアを開始し、日ごとに近づく楽しいクリスマスの雰囲気盛り上げていきます。



### ◆ クリスマスケーキの市場傾向

近年のクリスマスケーキの市場傾向は、一世帯あたりの人員減少などの世帯構成が変化し、小型サイズのケーキの需要が高まっています。また、アソートタイプやSNSへの投稿を意識した見た目の華やかなケーキなど、お客様ニーズが多様化しています。

今年は12月23日から25日が平日となり、24日にクリスマスケーキをお召し上りになる機会や増税の影響からご自宅でのパーティー需要が高まると予想されます。今年もヤマザキのクリスマスケーキは、ファミリーをはじめ友人同士など、少人数から大人数まで、お客様のニーズに合わせてお選びいただけます。

### ◆ 主な商品一覧

2019年のクリスマスケーキのラインアップをヤマザキパンホームページでご紹介しています。  
(URL <http://www.yamazakipan.co.jp/christmas/>)

商品名	サイズ*1	参考価格*2	商品特徴
生ケーキ (8号) (7号) (6号) (5号) (4号)	直径24cm 直径21cm 直径18cm 直径15cm 直径13cm	4,750円 3,900円 3,200円 2,700円 2,000円	口どけの良いクリームとしっとりスポンジが自慢の定番ケーキです。定番だけにサイズは直径24cmの8号から13cmの4号までフルラインアップ。パーティーの人数に合わせてお選びいただけます。
苺サンド (6号) (5号)	直径18cm 直径15cm	3,800円 3,300円	口どけの良いホイップクリームを使用し、苺ダイスをサンドした苺たっぷりのケーキです。
生チョコ (6号) (5号) (4号)	直径18cm 直径15cm 直径13cm	3,200円 2,700円 2,000円	風味豊かなチョコクリームがおいしい、苺をトッピングした生チョコケーキです。チョコクリームと削りチョコをサンドしています。
ショートケーキ詰合せ	直径18cm	3,200円	苺ショート・チョコケーキを2個ずつ、マロンケーキ・スフレチーズ・苺のケーキ・ブルーベリーレアチーズを1個ずつ詰め合わせました。
糖質を抑えた苺のケーキ	直径13cm	1,850円	ホイップクリームと苺プレザーブをサンドし、糖質を抑えた苺のケーキです。 ※当社「生ケーキ4号」(100gあたり)との比較で糖質58%オフ
★切れてる苺の生ケーキ	直径18cm	3,467円	口どけの良いホイップクリームとピーチ、苺ジャムを2層にサンドしました。切らずにそのまま分けられます。
★2層のチーズケーキ	直径13cm	2,400円	Kiri®のクリームチーズを使用したバイクドチーズとチーズクリームを2層に重ねました。
★チョコレートムースタルト	直径15cm	2,400円	チョコタルト生地にチョコムースをのせました。ザクザク食感のフレークがアクセントを効かせています。

\*1) 直径、長さ、高さは、おおよその寸法です。

\*2) 価格はすべて税抜参考価格です。

★は新商品。

### ◆ お客様問い合わせ先

TEL 0120-811-114 (お客様相談室)