

**「ラ・ベットラ」落合シェフ監修ケーキ3種
アンティーク・パステルと共同開発ケーキ3種
10月1日（金）より予約受付開始！**

第一屋製パン株式会社（代表取締役社長：細貝 正統）は、クリスマスケーキを 2021年12月20日（月）～25日（土）に販売致します。尚、予約受付は10月1日（金）より順次開始致します。

本年も毎年ご好評をいただいている、いつも予約でいっぱいイタリア料理店・銀座「ラ・ベットラ」の落合務シェフが監修したクリスマスケーキ3種と、「マジカルチョコリング」で有名な“ハートブレッドアンティーク”、「なめらかプリン」で有名な“パステル”と共同開発したクリスマスケーキ3種を販売いたします。

『ラ・ベットラ 落合シェフ監修 ショコラマロン5号』『ラ・ベットラ 落合シェフ監修 ティラミス』『ラ・ベットラ 落合シェフ監修 フロマーJUSTロベリームース4号』は、落合シェフ考案のレシピに基づき味を再現致しました。落合シェフに確認いただきながら試作を繰り返し、完成した商品です。

『ハートブレッドアンティークのチョコリング・ノエル』『パステルのクリスマスプリンケーキ』『パステルのクリスマス抹茶プリンケーキ4号』は味にこだわり、見た目も楽しくクリスマスに食べたくなるような可愛い商品に仕上げました。

是非、第一パンのクリスマスケーキでクリスマスパーティーをお楽しみください。

【商品概要】

< ラ・ベットラ 落合シェフ監修 ショコラマロン5号 >

◆商品特長：フランス産マロンペーストにバターを加えた落合シェフこだわりのマロンクリームを絞り、渋皮マロンを3粒トッピングしました。

◆JANコード：4904501800458

◆希望小売価格：本体価格 3,200円（税込 3,456円）

断面図



< ラ・ベットラ 落合シェフ監修 ティラミス >

◆商品特長：洋酒入りコーヒーシロップを染み込ませたスポンジ生地に、イタリア産マスカルポーネチーズを使用したティラミスクリームをのせました。コクと口溶けの良さが特徴のティラミスです。

※洋酒を使用しておりますので、小さなお子様やお酒に弱い方はご注意ください。

※ケーキ本体はプラスチック製の容器に入っています。スプーン等ですぐにお召上がりください。

◆JANコード：4904501800465

◆希望小売価格：本体価格 2,600円（税込 2,808円）

断面図



< ラ・ベッTRA 落合シェフ監修 フロマーージュストロベリームース4号 >

◆商品特長 : レアチーズムースとストロベリームースの2つの味が楽しめるケーキに、苺のグラサージュとホイップクリームをデコレーションしました。

◆JANコード : 4904501800472

◆希望小売価格 : 本体価格 2,500 円 (税込 2,700 円)



断面図

< ハートブレッドアンティークのチョコリング・ノエル >

◆商品特長 : こだわりのチョコを使用したチョコムースに、チョコグラサージュをかけたチョコづくしのケーキです。

◆JANコード : 4904501800502

◆希望小売価格 : 本体価格 2,700円 (税込2,916円)



断面図

< パステルのクリスマスプリンケーキ >

◆商品特長 : パステルオリジナルのレシピで作ったコクのあるプリンに、キャラメルクリームとキャラメルソースをデコレーションしました。

※ケーキ本体はプラスチック製の容器に入っています。スプーン等ですぐにお召し上がりください。

◆JANコード : 4904501800519

◆希望小売価格 : 本体価格 2,800 円 (税込 3,024 円)



断面図

< パステルのクリスマス抹茶プリンケーキ4号 >

◆商品特長 : 抹茶プリン・抹茶ムース・抹茶スポンジのケーキの上に、抹茶ガナッシュグラサージュを掛けた、抹茶づくしのケーキです。

◆JANコード : 4904501800526

◆希望小売価格 : 本体価格 2,600 円 (税込 2,808 円)



断面図

【予約・発売日及び発売地区】

予約受付期間：2021年10月1日（金）～12月15日（水） ※店舗により期間が異なります。

商品引渡期間：2021年12月20日（月）～12月25日（土） ※店舗により期間が異なります。

発売地区：関東、中部、近畿、四国の食品スーパーにて予約及び引渡し



LA BETTOLA

落合 務シェフ

本場イタリアにて3年間修業の後帰国。'97年、銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。たちまち人気を博し、14ヶ月先まで予約でいっぱい。'05年、イタリア大統領より「イタリア連帯の星・カヴァリエーレ章」受勲。現在も変わらず、たくさんの予約客で賑わう。



【 HEART BREAD ANTIQUE 】

「マジカルチョコリング」をはじめとする独創的なパンや、マジカルな世界観のユニークなスイーツを販売しています。

【 Pastel 】

Pastel

とろりなめらか、クリーミーな味わいで長年愛され続けてきた「なめらかプリン」をはじめ、季節のカップデザートやケーキを販売しています。

【お客様お問い合わせ先】 第一屋製パンお客様相談室 電話：0120-88-0135（平日9：00～17：00）