

# シュトーレン・アドベント特集

-Stollen Advent special feature-

クリスマスの定番「シュトーレン」を1月から順次各ショップで販売いたします。  
毎年人気のシュトーレンやフランス・アルザス地方のクリスマス菓子「ベラベッカ」も仲間入り。

本館地下1階 各ショップ・菓遊庵にて販売 ※各商品なくなり次第終了となります

発売中



## 〈ジョアン〉 シュトーレン

ラム酒とブランデーにじっくり漬け込んだドライフルーツのまるやかな風味とシナモン、バニラといったスパイスの華やかな香り、贅沢に使用したバターのコクがたつほどになじみ、まるやかな深い味わいを生み出します。中に入ったマジパンの食感とナッツの香ばしさが程よいアクセント。

(長さ約 17cm) アルコール使用 税込 **2,160** 円

発売中



## 〈ホレンディッシュ・カカオシュトゥーベ〉 シュトーレン

ナッツとフルーツが贅沢に散りばめられた、カカオシュトゥーベ伝統のシュトーレン。しっとりとした味わいのある味わいです。

(長さ約 19.5cm) アルコール使用 税込 **3,240** 円

発売中



## 〈フォートナム・アンド・メイソン〉 シュトレン

じっくりと洋酒に漬け込んだレーズン、オレンジピール、レモンピールと3種類のナッツとマジパンがたっぷり入っております。芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけます。

(長さ約 21cm) アルコール使用 税込 **3,780** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売

仙台三越  
限定



## 〈ウェスティンホテル仙台〉 ベリー&ピスタチオ シュトーレン

フルーティーな3種のドライベリー生地と香ばしいピスタチオ生地のハーモニ。フランボワーズマジパンの酸味がアクセントに。

限定 50 点

(直径約 12cm) アルコール使用 税込 **3,240** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈山形・乃し梅本舗 佐藤屋〉 シュトーレン

ほんのりスパイスの香る優しい仕上がりに、洋菓子も実は老舗な佐藤屋。和洋や新旧の垣根に囚われない、そんな佐藤屋の菓子作りを体現する一品。ホットワインと一緒に、クリスマスを楽しみに少しずつのお召し上がり。

限定 40 点

(長さ約 18cm) 微アルコール 税込 **2,160** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈鎌倉小川軒〉 シュトーレン

洋酒につけた様々なドライフルーツとナッツを練りこんで焼き上げました。洋酒やバターがしみこみ優しい甘さと芳醇な香りが漂う贅沢なシュトーレンです。

限定 30 点

(長さ約 13cm) アルコール使用 税込 **1,301** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈ピエール・エルメ・パリ〉 シュトーレン

上質な素材を贅沢に使い、シナモンシュガーをたっぷりまもとせて仕上げたピエール・エルメ・パリならではのシュトーレン。クリスマスを待ちわびながら、しっとりとした食感と豊かな香りをお楽しみください。

限定 20 点

(長さ約 20cm) アルコール使用 税込 **3,888** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈和楽紅屋〉 シュトーレン ジャポネ

大納言甘納豆・金時豆・丹波黒豆、栗甘納豆、伊予柑等をラム酒と靴甘酒に漬け込み、北海道産小豆のアーモンドクリームを国産小麦とフランス産小麦を使用した風味豊かな生地で包んだ和のシュトーレン。和と洋の両方でコーティングして、しっとりとした優しい甘さに仕上げました。

限定 20 点

(長さ約 12cm) アルコール使用 税込 **2,401** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈ダロワイヨ〉 シュトーレン

ラム酒に漬けた4種のフルーツ(オレンジ、アップル、レーズン、レモン)とクルミをふんだんに使ったシュトーレンです。

限定 50 点

(長さ約 13cm) 微アルコール 税込 **1,944** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈モンサンクレール〉 シュトーレン ミニョン

モンサンクレールのシュトーレンの特徴は何と言っても多彩なドライフルーツ、クランベリー、アプリコット、レーズンはラム酒に漬け込み、白いちじくとフルーツはシナモンやバニラ、アニスなどのスパイスと共に赤ワインでコンポート。他にもオレンジピール、レモンピール、チェリーなどを混ぜ込んだドライフルーツたっぷりのシュトーレンです。

限定 40 点

(長さ約 13cm) アルコール使用 税込 **3,191** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉 シュトーレン ショコラ

ショコラとカカオパウダーを練り込んだ生地は、ココヤックに漬け込んだオレンジピールと爽やかな香りをもたらすオレンジのコンフィチュール、味わいに奥行きを生むシナモンやグローブなどのスパイスをフランス、ショコラで包み込んだ新作のシュトーレン。主役のショコラの美味しさにオレンジやスパイスの風味が見事に調和し、アーモンドの食感がアクセントとなっています。

限定 30 点

(長さ約 15cm) アルコール使用 税込 **3,510** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈モンサンクレール〉 ベラベッカ - 桜梅桃杏 -

洋梨、桃、りんご、さくらんぼ、杏をパティシエ辻口博啓の故郷の銘酒「加賀梅酒」に漬け込んで焼き上げた和テイストのベラベッカ。スパイスを極力控え、フルーツ本来の旨味や香りを大切にしたベラベッカ。

限定 30 点

(長さ約 14cm) アルコール使用 税込 **3,081** 円

菓遊庵にて  
12/1(木)から  
販売



## 〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉 ベラベッカ

フルーツの美味しさが凝縮した、フランス・アルザス地方の伝統菓子。洋ナシ・いちじく・フルーン・オレンジなどのドライフルーツにクルミやアーモンドなどのナッツを加え、アオキならではのエビス(香辛料)を使い焼き上げました。スライスしたカマンベールチーズやフォアグラテリーヌを乗せたり、甘口のワインや貴腐ワイン・フルボティの赤ワインと合わせるのもオススメです。

限定 30 点

(直径約 12cm) アルコール使用 税込 **2,592** 円