



報道機関各位  
プレスリリース

2017年10月11日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急インターナショナル

**童心にかえって楽しむ、パズル仕立てのシャンパンケーキが登場**  
**ホテル阪急インターナショナルが贈る「クリスマスケーキ 2017」**  
**1階 テイクアウトコーナーにて 2017年11月1日(水)より予約受付開始**

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町19-19 総支配人：菅野 伸一<sup>すがの しんいち</sup>)では、2017年11月1日(水)より1階テイクアウトコーナーにて、2種のクリスマスケーキのご予約を受付いたします。



「Ludique リュディーク」



「苺のノエル」



「シュトレン」

シャンパンとパティシエの遊び心をかけ合わせた、クリスマスケーキ「Ludique リュディーク」は大人を童心にかえらせるひと品。真っ赤なパズル仕様のチョコレートを開けると、中からシャンパンのムースとバラやライチ、フランボワーズのムースがお目見えし、芳醇な香りと味わいが大人の雰囲気を醸し出します。

ドイツの伝統的なクリスマスブレッド「シュトレン」は、クリスマスに向けて少しずつ食べ進めながら、当日に向けて気分を高めていただけます。

クリスマスケーキとブレッドをお召しあがりいただきながら、大切な人と心温まるひとときをお過ごしください。

<商品概要>

- 企画名 「クリスマスケーキ・ブレッド 2017」
  - 販売期間 「Ludique リュディーク」「苺のノエル」  
…2017年12月20日(水)～25日(月) 11:00～21:00  
「シュトレン」  
…2017年12月1日(金)～25日(月) 9:00～21:00
  - 予約受付期間 2017年11月1日(水)～お渡し日の3日前 ※最終2017年12月22日(金)
  - 販売場所 テイクアウトコーナー(ホテル1階)
  - ご予約・お問い合わせ TEL: 06-6377-3628(直通・お客様専用番号)
- ※商品の詳細・価格などは2枚目をご覧ください。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：向 真有香<sup>むかい まゆか</sup>・馬淵 絵梨<sup>まぶち えり</sup>

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL: (06)6377-3608 FAX: (06)6377-5715  
e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

<商品紹介>

□「**Ludique** リュディーク」

香り高い"シャンパン"が織りなす、遊び心あふれたクリスマスケーキ。

- <特 徴>①色鮮やかな赤いパズル仕様のチョコレート。  
②チョコレートの中は、バラ・ライチ・フランボワーズのムース、ビスキュイを2層にしシャンパンのムースで包んだケーキ。  
③シャンパンの芳醇な香りとムースの酸味が口の中でハーモニーを奏でます。

<価 格> 1台 3,800円

<限定台数> 40台

<サ イ ズ> 横約17cm、高さ約7cm(2~3名様向け)



「Ludique リュディーク」

□「**莓のノエル**」

世代を問わず愛される人気のストロベリーケーキ。

- <特 徴> ①ストロベリーと生クリームをふんだんに使用した人気のクリスマスケーキ。  
②なめらかな口溶けとやさしい味わい。

<価 格> 1台 3,300円

<サ イ ズ> 直径約12cm/4号(3~4名様向け)



「莓のノエル」

□「**シュトレン**」

ドイツの伝統的なクリスマスブレッド。

- <特 徴> 芳醇な香りのドライフルーツ、濃厚な香りのバター、リキュールを染み込ませたナッツを合わせ風味豊かに仕上げました。

<価 格> 1個 2,150円

<限 定 数> 100台

<サ イ ズ> 長さ約18cm

※シュトレンはご予約を承っておりません。



「シュトレン」

【**テイクアウトコーナーが、9月29日(金)にリニューアルオープン**】

ホテルエントランスに位置するテイクアウトコーナーがホテルの「顔」として存在感と品格あるショップに生まれ変わりました。商品がより見えやすく、選びやすいようショーケースを変更。大理石やLEDを取り入れ、光度もあげて全体的に明るくスタイリッシュなデザインになりました。



※表記の価格はすべて消費税を含みます。  
※写真はすべてイメージです。

以上