ICHIRYU
Christmas Cake
Collection 2021

pâtisserie ichiryu
gourmand des gâteaux

パティスリー イチリュウ

〒810-0005 福岡市中央区清川3丁目28-15
TEL:092-531-5268 FAX:092-522-6074
www.ichiryu.jp

ご予約はこちら
https://ichiryu.jp/xmas_inquiry/

pâtisserie ichiryu
le plaisir gourmand des gâteaux

ICHIRYU

11 Pâtissiers
Christmas Cake Collection

パティシエからの
メッセージはこちらから

11人の職人が創作する、ハッピー・メリークリスマス。

やさしく輝くキャンドルや、きらめくオーナメントを囲む笑顔のために、
今年も彩り豊かに揃ったクリスマスケーキコレクション。
11人のパティシエが素材にこだわり、心をこめて創り上げた個性あふれる美味しさと華やかさをお愉しみください。

シェフパティシエ
藤川 誠一
Seiichi Fujikawa

辻調理師専門学校を卒業後入社。半年間フランスにてオリビエバジャール製菓学校プロフェッショナルコースで学ぶ。2007年2009年優秀賞受賞・2013年一級菓子製造技能士取得。2019年技能奨励賞受章。

シャンパンフレーズを担当

シェフパティシエ
納富 大輔
Daisuke Notomi

1997年に渡仏。ル・コルドンブルー製菓・調理ともにグランディプロムを取得。名店ピエール・エルメ・パリで修行し、5年間MOFのオリビエ・バジャール氏に師事。

サンタの森を担当

シェフパティシエ
日高 雄二
Yuji Hidaka

パティシエ歴19年。自分が作ったケーキで、お客様が笑顔になり美味しいと言っていただきたい、そんな気持ちで、日々製作しています！
一級菓子製造技能士取得

クリスマスモンブランを担当

シェフパティシエ
松永 匠
Takumi Matsunaga

洋菓子店を経営する父の影響でパティシエになる事を決意。『自分が小さいとき好きだったケーキの味をギュッとつめこみました。お子様から、大切なあの人、この人まで必ず喜んで頂けるケーキです！』

クリスマスショコラを担当

チーフパティシエ
佐伯 怜大 Ryota Saeki

学生の時からケーキを創る楽しさを覚え、パティシエになるためイチリュウに入社。『誰でも食べやすい美味しさを追求しました。イチリュウのケーキを食べて、みんなでHappyになって頂ければ幸いです。』

アンサンブルを担当

チーフパティシエール
坂口 華代 Hanayo Sakaguchi

『クリスマスパーティ最後のお楽しみがクリスマスケーキです。2021年のクリスマスがイチリュウのケーキで、より一層楽しい思い出になりますように。』

シャルロット フレを担当

パティシエ
小宮 武彦 Takehiko Komiya

クリスマスという特別な日を彩る脇役であるクリスマスケーキを、みんなでおいしく笑顔で食べている様子を思い浮かべながら作りました。
2018 ジャパンケーキショー マジパン銅賞
2017、2019、2021 マジパン入賞
二級菓子製造技能士取得

サバン ドゥ ノエルを担当

パティシエール
山田 梨華子 Rikako Yamada

キラキラしたお菓子屋さんで働く事が憧れであり夢でした。そんなキラキラしたケーキを届けて、年に一度の特別なクリスマスが笑顔溢れる時間になりますように！

ストロベリーサンタを担当

パティシエール
松村 蛍 Kei Matsumura

楽しいひとときを過ごして頂けるよう思いを込めました。味や見た目で楽しんで笑顔になれるケーキです。
二級菓子製造技能士取得

シュトーレンを担当

パティシエール
竹林 真菜美 Manami Takebayashi

私はケーキが純粋に好きです。皆様が食べて幸せな気持ちになれるよう心を込めました。たくさんの人が食べて笑顔になって頂けたら嬉しいです。

クリスマス カフェモカを担当

パティシエール
江嶋 紗彩 Saya Eshima

クリスマスにぴったりなキラキラわくわくするようなケーキを作りました。クリスマスケーキを食べて幸せな時をお過ごしください。

フランボワーズピスタージュを担当

Flower Snow Crystal 2021

今年のテーマは艶やかに咲き誇る冬の花を結晶にみたて表現。
雪の結晶には様々な形があり、ふたつとして同じ形はありません。
その一ひら一ひらに違いがあるように
わたしたちの創作するクリスマスケーキも
個性豊かなパティシエたちの持つ感性の集合体。
心を込めて創りあげたその美味しさを、大切な方とお愉しみください。

A Champagne Fraise ［シャンパン・フレーズ］

「わぁー！可愛い！！」と女子たちの歓声が聞こえてきそう！
味わい深いシャンパンのムース・苺の果肉入りソース・
ジョコンドスポンジを層にしてババロアで包みました。
トロリとした口当たりをお楽しみください。
シャンパンムースのコク深さと、苺のソースの爽やかさがくせになります。
周りにアーモンドクラッシュ入りグラサージュをコーティングしました。
アルコールは飛ばして香りだけを残していますので
お子様も安心してお召し上がりいただけます。

※ジョコンドスポンジ：アーモンドパウダー・粉砂糖に小麦粉や卵を合わせて空気を含ませ、
メレンゲ・バターを加えて高温で焼き上げた生地。たっぷりのアーモンドが入って、
しっとりとして風味も豊か。
※グラサージュ：チョコレートソースなどでコーティングし表面に艶を出し、
ケーキのしっとりとした美味しさを保つ。

5,500円（税抜） 5,940円（税込）
直径：13.5cm

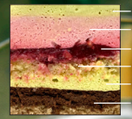
- ババロア
- シャンパンムース
- ジョコンド
- 苺ソース（果肉入り）
- ジョコンド
- ババロア
- フレーズクリスティアン
- ジョコンド

B Framboise Pistache ［フランボワーズ・ピスターシュ］

ピスタチオを贅沢に使ったムースにフランボワムースをサンドしました。
ベースのチョコスフレとピスタチオの相性も抜群です。
周りにアーモンドクラッシュ入りグラサージュをコーティングしています。

※グラサージュ：チョコレートソースなどでコーティングし表面に艶を出し、
ケーキのしっとりとした表面しさを保つ。

5,500円（税抜） 5,940円（税込）
直径：13.5cm

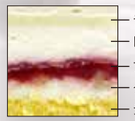


- ピスタチオムース
- フランボワムース
- フランボワクーリー
- ピスタチオジョコンド
- ピスタチオムース
- チョコスフレ

C Ensemble ［アンサンブル］～レアチーズ～（ライムと赤い実のレアチーズ）

ふんわり口どけのレアチーズの中に、
フランボワーズペパン入りのクーリー・さくさくクランブルを入れました。
トップのピンクのモコモコクリームはほんのりライム風味のレアチーズです。
ひと口ごとにお口の中でとろけていく不思議な食感をお楽しみください。

4,800円（税抜） 5,184円（税込）
直径17cm



※フランボワーズペパン：フランボワーズの種。種のプチプチとした食感がポイント。
※クーリー：じっくりと火を通しトロリと仕上げたソース

D Christmas Mont-Blanc ［クリスマス・モンブラン］

八女産の栗ペーストを使用したモンブランです。
中心の栗を生クリームとチョコシフォンで巻き込んで
さらにたっぷりのディプロマットクリームで包みました。
きめ細かで口どけの良い自慢のディプロマットクリームと
濃厚なマロンクリームの相性の良さを堪能して下さい。

※ディプロマットクリーム：生クリームとカスタードをあわせたクリーム。

4,800円（税抜） 5,184円（税込）
縦17cm / 横7cm

- モンブランクリーム
- 生クリーム
- ジョコンド
- チョコシフォン
- ディプロマット
- 栗
- クランブル

E Charlotte Fraîche ［シャルロット・フレ］

イチリュウロングセラーの焼き菓子「シャルロット・オ・ショコラ」を
クリスマス限定で生ケーキに仕上げました。
ディプロマットクリームとムースショコラクリームの二層を
シャルロット生地で包みました。
サクサクしたクリスティアンが楽しい食感♪
クリーミィーで濃厚、それでいてしつこくない後味。
いつもの美味しさがさらに倍増です。

※ディプロマットクリーム：生クリームとカスタードをあわせたクリーム。

4,200円（税抜） 4,536円（税込）
縦22cm / 横10cm

- クレームショコラ
- ビスキュイシャルロット
- ディプロマットショコラ
- ビスキュイショコラ
- クリスティアン
- ビスキュイショコラ
- ムースショコラ
- ビスキュイショコラ

F Christmas Café-Mocha ［クリスマス・カフェモカ］

プラリネムースとミルクチョコムースを重ねて、
コーヒーガナッシュクリームをサンドしました。
ベースにダックワーズを敷き、
食感のアクセントにアーモンドクランチ入りの
クリスティアンを散りばめています。
ナッツの香ばしさとコクのある味わいをお楽しみください。
ミルクチョコムースのまろやかな甘みは小さなお子様から
チョコ大好きな大人の方まで幅広い人気です。

※プラリネクリーム：ローストしたナッツに加熱した砂糖を絡めて飴がけし、
ペーストにしてクリームと合わせたもの。
※クリスティアン：パイ生地などをカリカリとした
クリスピー状に仕上げること。

4,600円（税抜） 4,968円（税込）
直径19cm

- プラリネムース
- ガナッシュカフェ
- ミルクチョコムース
- クリスティアン
- ダックワーズ

G Christmas Chocolat ［クリスマス・ショコラ］

口どけの良いミルクチョコムースと
ほんのりメープル風味を感じるミルクムースの組み合わせ。
あいだに苺のクーリーをアクセントに入れました。
お子様にも優しい甘さです。

※クーリー：じっくりと火を通しトロリと仕上げたソース。

3,600円（税抜） 3,888円（税込）
直径13.5cm

- チョコバタークリーム
- グラサージュ
- ムースショコラオレ
- 苺クーリー
- ビスキュイショコラ
- メープル風味ミルクムース

Strawberry Santa ［ストロベリーサンタ］

イチリュウの定番！　自慢の生デコレーションケーキです。
軽くてコクのある北海道産生クリームをふんだんに使いました。
生クリーム、ふんわりスポンジと、
新鮮な苺の最強コラボレーションをお楽しみください☆

H　4,200円（税抜）4,536円（税込）
Mサイズ 直径15cm

I　6,400円（税抜）6,912円（税込）
Lサイズ 直径22.5cm

H

I

J

サンタの森 La forêt du Père Noël

[ラ フォレ デュ ペール ノエル]

ここは森の中にあるサンタさんの秘密基地。
これから世界中の子供たちの家を訪ねる
作戦会議が始まります。
「僕はあっちのほうに」
「こっちは煙突から入って‥」
サンタさん達が一番ワクワクする時間です。
世界中の子供たちに
特別な思い出のプレゼントを届けに‥出発!!
優しい甘さのキャラメルクリームを
チョコロール生地で巻いて
生チョコクリームでナッペしました。
お子様からご年配の方まで幅広く喜ばれる味です。

（冷蔵保存用ケース付き）

8,500円（税抜） 9,180円（税込）
縦49cm / 横9cm

チョコクリーム
チョコスポンジ
キャラメルクリーム

シーズンギフトにいかがでしょうか？
クリスマスの始めにプレゼントして、
当日までツリーと一緒に飾るのも楽しいお菓子です。

K Sapin de Noël [サパン ドゥ ノエル]

チョコレートのツリー登場！
楽しいパーティを思い描きながら、パティシエが一つ一つ組み上げました。
ツリーを囲んで、割りながらワイワイ食べましょう！

ピスタチオ・くるみ・アーモンド・カシューナッツ・オレンジピール。
チョコレートはクーベルチュールスイートを使い、ナッツと相性抜群です。
赤と緑のボールはホワイトチョコレートで作りました。
コーヒーは勿論、シャンパンにも合いますね。

5,600円（税抜） 6,048円（税込） 直径17cm / 高さ23cm

L Stollen [シュトーレン]

いちじくやレーズン、オレンジなどのドライフルーツを贅沢に混ぜ込んで焼き上げました。
熟成して、日ごとに風味が増していくコクのある美味しさです。
長期保存ができるので、毎日スライスして召し上がると
熟成度合いが日ごとに変わるのも楽しみの一つです。

4,000円（税抜） 4,320円（税込） 縦17cm / 横10.5cm / 高さ8cm