



pâtisserie ichiryu
le plaisir 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://xmas.ichiryu.jp/>

ICHIRYU Christmas Cake Collection 2022

pâtisserie ichiryu
le plaisir gourmand des gâteaux

ICHIRYU 9 Pâtissiers Christmas Cake Collection

9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。

9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年技能奨励賞受賞。

オーロージュ・ドゥ・ノエルを担当



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。

パーティートレインを担当



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。お客様から、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



シェフパティシエ
日高 雄二
Yuji Hidaka

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

シャルロット・フレを担当



チーフパティシエ
佐伯 怜大
Ryota Saeki

誰でも食べやすい、美味しいケーキを作る事を心がけています。イチリウウのケーキで最高のクリスマスをお過ごしください。

クリスマスモンブランを担当



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ー最後のお楽しみがクリスマスケーキです。2022年のクリスマスがイチリウウのケーキで、より一層楽しい思い出になりますように。

ストロベリーサンタを担当



パティシエール
山田 梨華子
Rikako Yamada

年に一度のクリスマス。皆様に笑顔と幸福をお届けできるよう、心を込めて作りました。笑顔あふれる素敵な思い出になりますように。

ストロベリーサンタを担当



2022 Christmas Theme BOUTON ～ボタン・蕾(つぼみ)～

今年のテーマはボタン「button」。語源について定説はありませんが、古代ゲルマン語の「button」と古代ラテン語の「bottane」が「出所」とされており、ポルトガル語の「botao」から転訛したものと言われています。言葉の意味は「花のつぼみ」。

つぼみが大きく膨らみ、きれいな花が開花する一年になりますよう願いを込めて。



パティシエ
小宮 武彦
Takehiko Komiya

食べたら「幸せな気持ち」になれる、美味しいケーキを考えました。なめらかで軽いチョコムースなので、幅広い方にお楽しみ頂けると嬉しいです。
2018 ジャパンケーキショー・マジバン銅賞
2019 グランター入賞 二級菓子製造技能士取得

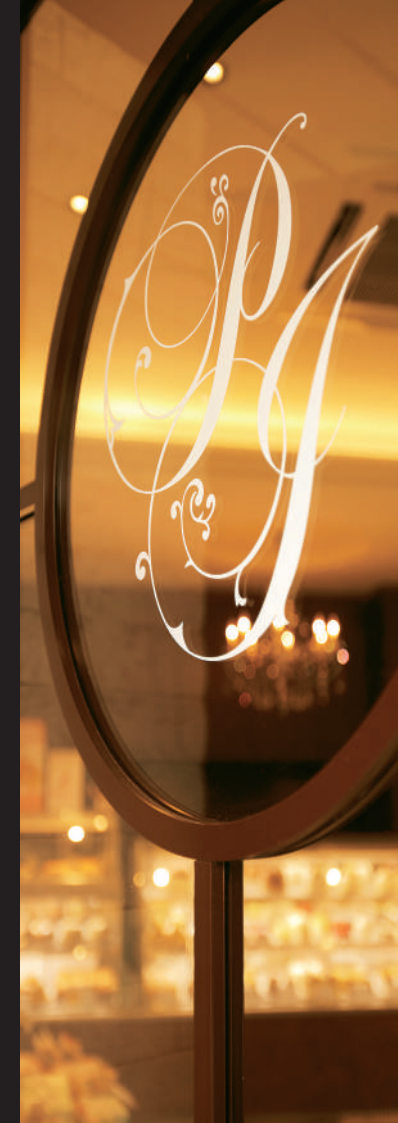
ロイヤルミルクショコラを担当



パティシエ
只隈 太晴
Taisei Tadakuma

1年に1度の特別な日に、みんなが幸せになれるおいしいケーキを食べてもらいたいという気持ちを込めて作りました。

クリスマスレアチーズを担当



A Royal Milk Chocolat [ロイヤルミルクショコラ]

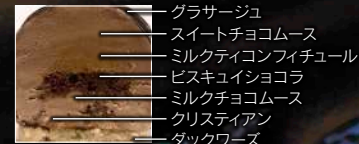
なめらかな口当たりのスイートチョコムースとミルクチョコムースを重ね
センターにミルクティコンフィチュールを入れました。
チョコムースのカカオの香りが、豊かなアールグレイの香りを引き立たせ
互いの魅力が一層輝きます。
クリスティアンが食感のアクセント。

※コンフィチュール:ジャム
※クリスティアン:パイ生地などとチョコレートを合わせて
カリカリとした歯ごたえに仕上げる調理法

4,800円(税抜) 5,184円(税込)

直径:16cm

小麦・乳・卵



- グラサージュ
- スイートチョコムース
- ミルクティコンフィチュール
- ビスキュイショコラ
- ミルクチョコムース
- クリスティアン
- ダックワーズ



【B】 L'horloge de Noël Pistache [オーロージュ・ドゥ・ノエル(ピスタチオ)]

[オーロージュ:仏語で掛け時計] ピスタチオファン集まれ〜!!♪

ピスタチオを贅沢に使ったムースリーヌとジョコンドを重ね合わせました。

フランボアペパン、ピスタチオ、クランブルをアクセントに

薄く重なったスポンジの層が生み出す独特の食感を楽しみつつ

ケーキの時計はもうすぐ0時♪ 聖夜のおいしいひと時を刻みます。

※ムースリーヌ:カスタードクリームとバタークリームを合わせた濃厚なクリーム

※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豊かな風味

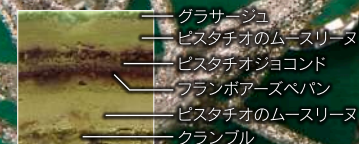
※フランボアペパン:フランボアの種。種のプチプチとした食感がポイント

※クランブル:そぼろ状にしたイギリス発祥の生地。カリカリとした食感

5,500円(税抜) 5,940円(税込)

直径:14cm

小麦・乳・卵



【C】 L'horloge de Noël Chocolat Caramel [オーロージュ・ドゥ・ノエル(ショコラキャラメル)]

[オーロージュ・ドゥ・ノエル(ショコラキャラメル)]

オペラ社のカルパノを使った贅沢なムースショコラと生キャラメルのハーモニー。

チョコレートと生キャラメルが口の中でとろけていく感覚を楽しみつつ

ヘーゼルナッツのかりかり感とクリスティアンのザクザクが

複雑なメロディを奏でます♪♪

小さなお子様にも優しい甘さのケーキです。

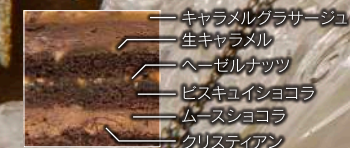
※クリスティアン:パイ生地などとチョコレートを合わせて

カリカリとした歯ごたえに仕上げる調理法

5,500円(税抜) 5,940円(税込)

直径:14cm

小麦・乳・卵



D Christmas Mont-Blanc [クリスマス・モンブラン]

九州産の和栗を使用したモンブランです。

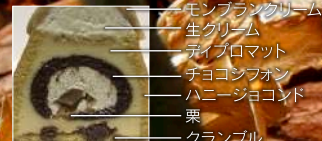
中心の栗を生クリームとチョコシフォンで巻き込んで、
さらにきめ細かで口どけの良いティプロマットクリームで包みました。
濃厚なマロンクリームとの相性の良さをご堪能下さい。

※テ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:16cm 横:8cm

小麦・乳・卵



E Charlotte Fraîche [シャルロット・フレ]

イチリユ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。

テ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。

※テ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

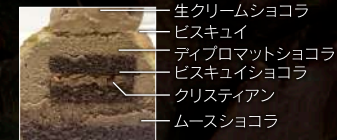
※クリスティアン:パイ生地などとチョコレートを合わせて
カリカリとした歯ごたえに仕上げる調理法

4,200円(税抜)

4,536円(税込)

縦:21cm 横:8cm

小麦・乳・卵



F Christmas Rare Cheese [クリスマス・レアチーズ]

なめらかな口当たりのレアチーズムースを2層重ねました。
上層は生クリームをたっぷり使ったさっぱり風味のムース、
下層は生クリームを控えて北海道産チーズをふんだんに使った濃厚なムース、
ひと口ごとにのどけていく不思議な食感をお楽しみください。
苺のクーリーとチェダーチーズを加えたクランブルが食感のアクセント。

※クーリー:じっくりと火を通しトロリと仕上げたソース
※クランブル:そぼろ状にしたイギリス発祥の生地。カリカリとした食感

4,500円(税抜) 4,860円(税込)

直径:15cm

小麦・乳・卵

— グラサージュ
— フロマーヂムース
— ジョCOND
— 苺のクーリー
— クランブル
— レアチーズ
— ジョCOND

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。
中にフランボアペパン入りの苺のトロっとしたクーリーがアクセント。
お子様も大好きな優しい甘さです。

※フランボアペパン:フランボアの種。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

3,600円(税抜) 3,888円(税込)

直径:13.5cm

小麦・乳・卵

— チョコバタークリーム
— グラサージュ
— ミルクチョコムース
— 苺のクーリー
— ビスキュイショコラ
— メープル風味ミルクムース

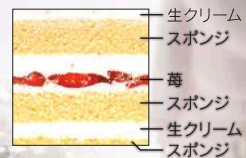
Strawberry Santa [ストロベリーサンタ]

イチリユウの定番！ 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

小麦・乳・卵



H



I

J Party Train [パーティー・トレイン]

大人気のパーティーケーキ！
サンタが機関車にプレゼントをいっぱい積んでやってきます。
先頭からチョコとバニラ・苺とバニラ・チーズとバニラ、
マンゴーとバニラのムースが順に列を作っています。
大人も童心にかえて、
さあ、パーティーは一段と盛り上がります☆

(冷蔵保存用ケース付き)

8,000円(税抜) 8,640円(税込)

縦47cm / 横7cm

小麦・乳・卵



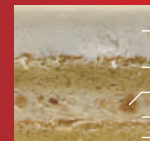
1号車

- グラッサージュ
- ムスショコラ
- ビスキュイショコラ
- バニラムース
- クランブル
- ビスキュイショコラ



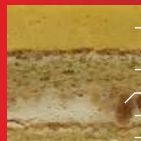
2号車

- ストロベリームース
- ジョCOND
- クランブル
- バニラムース
- ジョCOND



3号車

- チーズムース
- ジョCOND
- クランブル
- バニラムース
- ジョCOND



4号車

- マンゴームース
- ジョCOND
- クランブル
- バニラムース
- ジョCOND

