



ICHIRYU
Christmas Cake
Collection 2023

pâtisserie ichiryu
le plaisir gourmand des gâteaux

13 Pâtissiers

Christmas Cake Collection

13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。

13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
Seichi 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。

トレジャーハントを担当



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。名店ビエール・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。

アニマルトレインを担当



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!』

クリスマスレアチーズを担当



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

クリスマスブーケを担当



チーフパティシエ

佐伯 怜大

Ryota Sacki

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。イチリユウのケーキで最高のクリスマスをお過ごしください。

ショコラノエルを担当



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ー最後のお楽しみがクリスマスケーキです。2023年のクリスマスがイチリユウのケーキで、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



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。なめらかに軽いチョコムースなので、幅広い方にお楽しみ頂けると幸いです。2018ジャパンケーキショー・マジック銅賞2019グランガト・入賞二級菓子製造技能士取得

クリスマスショコラキャラメルを担当



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

クリスマスレアチーズを担当



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。

クリスマスモンブランを担当



パティシエール

木村 杏香

Kyoka Kimura

クリスマスにぴったりなケーキを作りました。食べて喜んで笑顔になる商品になれば嬉しいです。

ショコラノエルを担当



パティシエール

永吉 はる佳

Haruka Nagayoshi

クリスマスの最後を飾るケーキ、1人でも多くのお客様を笑顔と幸せにできたらという思いで作りました。笑顔溢れる思い出になりますように。

クリスマスモンブランを担当



パティシエール

内田 千穂

Chiho Uchida

クリスマスという特別な日に楽しいひとときを過ごして頂けるよう心を込めて作りました。たくさんの方が食べて笑顔になって頂けたら嬉しいです。

クリスマスショコラキャラメルを担当

A Christmas Bouquet [クリスマスブーケ]

苺のピューレ(センガセンガーナ種)を使ったいちごムースの下に、
ビスタチオティプロマツ・ビスタチオジョCOND・苺のクーリーをサンドしました。
薔薇のブーケをイメージして、食用バラを贅沢に飾っています。
クリスマスに特別な日を迎えるパーティーにピッタリ☆

※センガセンガーナ種: 苺の品種。酸味と甘みのバランスが取れた豊かな風味が特徴。

※ピューレ: 果物などをなめらかな状態にしたもの。

※ジョCOND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。

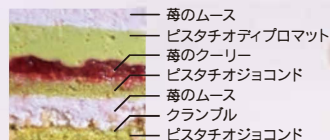
たっぷりのアーモンドが入って、しっとりとして風味も豊か。

※クーリー: ソースの仏語読み。

4,500円(税抜) 4,860円(税込)

縦:16cm 横:11cm

小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから





B Treasure Hunt [トレジャーハント ～宝探し～]

見つけた! 宝箱!! ワクワク冒険ゴコロに火が付きますね☆
宝箱本体のケーキは、コーヒー豆から抽出した香り豊かな
ムースリーヌ・カフェの中にオペラ社のカルパノと
コーヒーを組み合わせたムースショコラカフェ、
バニラ香るキャラメルソース、砕いたアーモンドをサンドしました。

台座部分はビスキュイショコラをベースにしています。
ジャンドゥーヤを食感のアクセントとしてサンドし、
ガナッシュクリームとカールチョコで包みました。宝探しに出発!♪

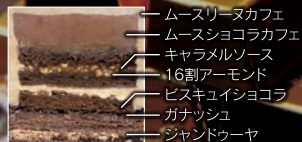
※斧と杵以外は食べられます。

5,500円(税抜) 5,940円(税込)

土台／縦:15cm 横:15cm

宝箱／縦:8.5cm 横:12cm

小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



※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もの。濃厚な口当たり。
※カルパノ:オペラ社のチョコレートの種類。クリオロ種を使用した力強いカカオフレーバーと、
スパイシーな香りが織りなす重厚な風味が特徴。
※ビスキュイ:ビスケットの仏語
※ジャンドゥーヤ:焙煎したナッツ類のペーストとチョコレートを混ぜ合わせたもの。
※ガナッシュクリーム:溶かしたチョコレートに生クリームを加えて作るチョコレートクリーム。
なめらかで濃厚な味わいになる。

C Christmas Rare cheese [クリスマスレアチーズ]

北海道産のクリームチーズを使ったさっぱりとしたチーズムースと、
チーズの風味が強いカマンベールチーズを使用したチーズムースの2種類を層にしました。
苺のクーリーをサンドして、ベースにザクザク食感のクランブルと、
アーモンドの風味豊かなジョコンドを敷きました。
なめらかな口当たりのチーズムースをお楽しみください。

※クーリー:ソースの伝語読み

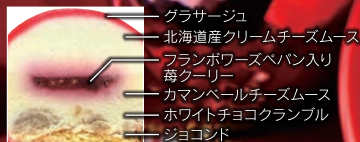
※クランブル:そぼろ状にしたイギリス発祥の生地。
カリカリとした食感。

※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。

4,500円(税抜) 4,860円(税込)

直径:16cm

小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



㊦ Christmas Mont-Blanc [クリスマス・モンブラン]

わ～！ なんだか懐かしい気分のモンブラン ♪

遠い記憶の中のモンブランが蘇ってきます。

そんな気分にしてくれるマロンクリームは渋皮を取った黄栗のペーストで、優しい味わいに仕上げました。

中はダッグワーズを敷いて、クリームディプロマットをたっぷり乗せました。

栗がコロコロ入っています。

“懐かしさ”と“今”の時代を一つにした、今年オススメのモンブランです。

※クリームディプロマット：生クリームとカスタードクリームを合わせたクリーム。
ジャーシー牛乳と太陽の卵を使った風味豊かな味わいのカスタードクリームと、
北海道産の生クリームを使用しました。

4,800円(税抜) 5,184円(税込)

縦：16cm 横：8cm

小麦・乳・卵



モンブランクリーム
生クリーム
ジョコンド
マロン入りクリーム
ダッグワーズ
クリームディプロマット
クランブル
ジョコンド



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



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。

ディプロマツ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んでいます。

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。

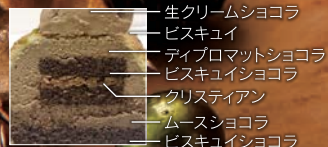
*ディプロマツトクリーム：生クリームとカスタードをあわせたクリーム。

*クリスティアン：パイ生地などとチョコレートを含ませて、カリカリとした歯ごたえに仕上げる調理法。

4,300円(税抜) 4,644円(税込)

縦：21cm 横：8cm

小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



F Christmas Chocolat Caramel [クリスマス・ショコラキャラメル]

みんなに人気のチョコレートとキャラメルのケーキ。

メインのミルクチョコムースはヴァローナ社のミルクチョコ(ジヴァララクテ)を使って

香り高く贅沢に仕上げました。センターは濃厚なキャラメルと

口溶け滑らかなキャラメルカスタードを層にしています。

ベースの、クランブルとホワイトチョコを絡めた

クリスティアンが食感のアクセント。

チョコ大好きな人、集まれ♪

※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。

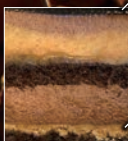
※クリスティアン: パイ生地などを

カリカリとしたクリスピー状に仕上げたもの。

4,800円(税抜) 5,184円(税込)

直径: 18.5cm

小麦・乳・卵



- グラサージュ
- ミルクチョコムース
- キャラメルカスタード
- キャラメル
- 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
- ビスキュイショコラ

クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



G Chocolat Noël [ショコラノエル]

濃厚なムースショコラに、莓果肉入りクーリー、
ベースにはちみつ風味のムースをショコラスポンジでサンドしました。
食感のアクセントにフィアンティーヌとヘーゼルナッツの
ブラリネを入れて風味豊かに仕上げました。
ワイワイ賑やかなパーティーの音が聞こえてきますね☆

※クーリー：ソースの仏語読み。

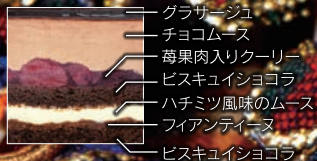
※フィアンティーヌ：クレープ生地をごく薄く伸ばして焼き、
細かく砕いたもの。サクサクと軽い食感。

※ブラリネ：ローストしたナッツに加熱した砂糖を絡めて餡がけし、
ペーストにしたもの。コク深い味わい。

3,700円(税抜) 3,996円(税込)

直径:12cm

小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから

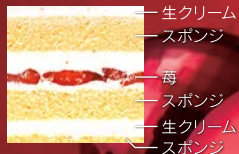


Strawberry Santa [ストロベリーサンタ]

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 4,300円(税抜) 4,644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:19.5cm
小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから





I

I

クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



J Animal Train [アニマル・トレイン]

子供達の歓声が聞こえてきます♪

先頭から、チョコとバニラムース・苺とバニラムース・

チーズとバニラムース・マンゴーとバニラムース

それぞれのムースが順に列を作ります。

太人気のパーティーケーキを囲んで

クリスマスの夜はますます盛り上がります☆

(冷蔵保存用ケース付き)

9,000円(税抜) 9,720円(税込)

縦47cm / 横7cm

小麦・乳・卵



クリスマスケーキの
ご予約はこちらから



1号車

グラサージュ
ムースショコラ
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
バニラムース
クランブル
ジョCOND



3号車

チーズムース
ジョCOND
バニラムース
クランブル
ジョCOND



4号車

マンゴームース
ジョCOND
バニラムース
クランブル
ジョCOND



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/>

都合により飾りは一部変更になる場合がございます