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



ICHIRYU
Christmas Cake
Collection 2026

pâtisserie ichiryu
le plaisir gourmand des gâteaux

ICHIRYU

8 Pâtissiers Christmas Cake Collection

8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。
8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。

グランシェフパティシエ
① 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。2023年福岡市技能優秀者受章。
ショコラ・ドゥ・ドゥバイを担当

シェフパティシエ
② 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。
バーティートレインを担当

シェフパティシエ
③ 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！』
2026年福岡県洋菓子技術コンテストグランガトー部門優秀賞受賞
一級菓子製造技能士取得
ショコラノエルを担当

シェフパティシエ
④ 日髙 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だきたい、
そんな気持ちで、日々製作しています！
2025年福岡県洋菓子技術コンテスト大会
グランガトー部門優秀賞受賞
一級菓子製造技能士取得
パッションショコラカフェを担当

チーフパティシエール
⑤ 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。
2026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。
二級菓子製造技能士取得
シャルロット・フレを担当

パティシエール
⑥ 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。
たくさんの人が食べて笑顔になって頂けたら
嬉しいです。
二級菓子製造技能士取得
ホワイトクリスマスを担当

パティシエ
⑦ 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。
一級菓子製造技能士取得
クリスマスモンブランを担当

パティシエール
⑧ 下津 椎渚
Shiina Shimotsu

イチリュウのクリスマスケーキでたくさんの人に笑顔
と幸せを届けられるよう、心を込めて作りました。
大切な人と過ごす日が、素敵なひとときになります
ように。
一級菓子製造技能士取得
ストロベリーサンタを担当



A Chocolat de Dubaï [ショコラ・ドゥ・ドゥバイ]

人気が続くドバイチョコを使った、今年のシェフパティシエー押しのクリスマス限定ケーキです。
イタリア産ピスタチオ、フランス・オペラ社のクーベルチュールチョコレート「カルパノ」、
さらにカルピスバターなど、世界各地から厳選した素材を贅沢に使いました。
ピスタチオバタークリーム、生チョコ、なめらかなショコラムースリーヌ、
ドバイチョコを重ね、底には香ばしいダックワーズを敷いています。
素材それぞれの香りやコクに加え、なめらかさとサクサク食感のコントラストも楽しめます。
クリスマスの夜を贅沢に彩る、特別感のある一台に仕上げました。

※このケーキは冷蔵庫から出して、30分くらい室温（23℃くらい）に戻すと食べ頃になります

※ドバイチョコ：ドバイ発祥。中にはピスタチオクリーム、細かく砕いたカダイフ（麺状のパリパリ生地）、外はミルクチョコレートで包む
※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
※ショコラムースリーヌ：ショコラカスタードクリームにバターを加えて作る濃厚なクリーム
※カルピスバター：カルピスを作る工程で牛乳から乳脂肪分を分離する時にできる脂肪分から作られる。
　カルピス30数本から1ポンドのバターしか作れないため大量生産ができない。
　雑味が少なくクリアな味わいとコクを併せ持つ。舌触りが良く滑らかな口溶けで、素材の味を邪魔せず深みを出す

6,450円（税抜） 6,966円（税込）
直径：12cm
小麦・乳・卵



B Passion Chocolat Café [パッション ショコラカフェ]

チョコレートを主役にしながらも、コーヒーやフルーツのアクセントを加えた、遊び心のある大人向けのケーキです。
ベースには、なめらかなムースショコラカフェを使用し、コーヒーの香りがチョコレートのコクを引き立てます。
中には、ブロンドチョコレートを使ったムースを合わせることで、キャラメルのようなやさしい甘さをプラスしました。
中心のパッションとアプリコットのクーリーが爽やかな酸味を加え、濃厚な味わいの中にも軽やかな後味を演出しています。
食感にもこだわり、マカダミアプラリネを使用したクリスティアンのサクサク感をアクセントに加えました。

※ムースショコラカフェ：コーヒー風味のチョコレートムース。通常のチョコレートムースよりも、大人っぽくすっきりとした後味に仕上がる
※ブロンドチョコレート：ヴァローナ社が作った「第4のチョコレート」と呼ばれる、ビスケットのような香ばしさとキャラメルのような味わいを持つチョコレート
※マカダミアプラリネ：ローストしたマカダミアナッツに熱いキャラメルを絡めてコーティングしたもの。マカダミアナッツ特有の、
バターのようにリッチで濃厚なコクとキャラメルの香ばしい甘みが融合した非常に贅沢な味わい
※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に仕上げる調理法

5,000円（税抜） 5,400円（税込）
直径：15cm
小麦・乳・卵



C White Christmas [ホワイトクリスマス]

ふんわりとしたバニラムースと、ほどよい酸味のいちごムース
果実感を楽しめるいちごクーリーをサンドしました。
ベースにアールグレイとシナモンを加えた紅茶ジョコンドと
サクサク食感のクランブルを敷きました。
紅茶の上品な香りがいちごとバニラの味わいを引き立てます♬

※クーリー：ソースの仏語読み
※ジョコンドスポンジ：アーモンドパウダー・粉砂糖・小麦粉・卵を合わせ、
空気を含ませたメレンゲとバターを加えて高温で焼き上げたスポンジ生地。
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

4,000円（税抜） 4,320円（税込）
直径：13.5cm
小麦・乳・卵



D Chocolat Noël [ショコラノエル]

お子様から大人まで幅広い世代に楽しんでいただけるやさしい味わいです。
キャラメルソースと口どけの良いムースショコラを重ね
キャラメルカスタードムースとチョコクランブルを
ふんわりとしたチョコシフォンでサンドしました。
チョコレートのコクとキャラメルの
やさしい甘さのハーモニーをお楽しみください。

4,000円（税抜） 4,320円（税込）
直径：12cm
小麦・乳・卵



E Christmas Mont-Blanc [クリスマスモンブラン]

素材の風味を活かした、本格的な味わいを楽しめる贅沢なモンブランです。
アーモンドクリームとフランス産マロンペーストを合わせて焼き上げた
サクサク食感のタルトの上にディプロマットクリーム、渋皮付き栗、
ブレンド生クリーム、ふんわりとしたチョコスポンジを重ねました。
トップにフランス産マロンペーストを使用した
マロンクリームをたっぷり絞っています。

※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

4,600円（税抜） 4,968円（税込）

直径：13.5cm

小麦・乳・卵



生クリーム
マロンクリーム
チョコスポンジ
ジェノワーズ
渋栗
ディプロマットクリーム
マロンダマンド
シュクレ

F Charlotte Fraîche [シャルロット・フレ]

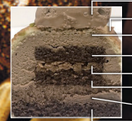
イチリュウロングセラーの焼き菓子「シャルロット・オ・ショコラ」を
クリスマス限定のアントルメとしてアレンジしました。
ディプロマットショコラとムースショコラの二層を
ピスタチオ入りのビスキュイシャルロットで包んでいます。
サクサクのクリスティアンが食感のアクセントです♪
濃厚でクリーミー、それでいてしつこくない後味。
いつもの美味しさがさらに倍増です。

※ディプロマットショコラ：生クリームとカスタードをあわせたクリームに
　チョコレートを混ぜたもの
※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
　カリカリに仕上げる調理法
※ビスキュイ：ビスケットの仏語

4,600円（税抜） 4,968円（税込）

縦：21cm 横：8cm

小麦・乳・卵



生クリームショコラ
ビスキュイ
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

G Party Train [パーティートレイン]

ご家族や大人数で楽しめる、毎年人気のパーティーケーキ☆
列車の先頭からチョコとバニラ・いちごとバニラ
チーズとバニラ・マンゴーとバニラの4種類のムースが並び
それぞれ違った味わいを一度に楽しめます♪
ボリューム感と満足感たっぷりの
クリスマスの主役になるパーティケーキです！

（冷蔵保存用ケース付き）

10,000円（税抜） 10,800円（税込）

縦47cm / 横7cm

小麦・乳・卵



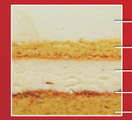
グラサージュ
ムースショコラ
ビスキュイショコラ
バニラムース
クランブル
ビスキュイショコラ

1号車



ストロベリームース
ジョコンド
バニラムース
クランブル
ジョコンド

2号車



チーズムース
ジョコンド
バニラムース
クランブル
ジョコンド

3号車



マンゴームース
ジョコンド
バニラムース
クランブル
ジョコンド

4号車



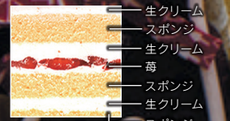
Strawberry Santa [ストロベリーサンタ]

イチリュウ自慢の生クリームを存分に味わっていただけるクリスマスの定番ケーキ！
ふんわり焼き上げたスポンジに、イチリュウオリジナルの生クリームをたっぷり使い
シンプルだからこそ素材の美味しさをしっかり味わえる一台に仕上げました。
飽きのこない軽やかな口どけで、お子様からご年配の方まで
幅広い世代にお楽しみいただけます。

M 4,600円(税抜) 4,968円(税込)
Mサイズ 直径：13.5cm

L 6,800円(税抜) 7,344円(税込)
Lサイズ 直径：18cm

小麦・乳・卵



Mサイズ

Lサイズ