



株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス
 ユニー株式会社
 2019年10月1日

女性社員によるプロジェクト『デイジーラボ』がセレクト！ アピタ・ピアゴ「クリスマスケーキ 2019」 10月1日（火）より予約受付開始

ユニー株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：関口憲司）は、10月1日（火）よりクリスマスケーキの予約受付をアピタ・ピアゴ159店舗において開始いたします。

昨今、共働き世帯が増加している社会環境の下、40代ニューファミリー層をターゲットに、“笑顔でしあわせな”家族団らんのクリスマスが過ごせるよう、『笑顔うまれる、しあわせケーキ』をテーマに、ユニーの女性社員によるプロジェクト『デイジーラボ』が女性視点でケーキをセレクトしました。

当社が以前から取り組んでいる産学連携による、パティシエを目指す名古屋文化短期大学の学生の若い感覚と柔軟な発想とこだわりの専門店『シャンテ・ドール』がコラボしたケーキのほか、有名ブランドのパティシエと『デイジーラボ』がコラボした、箱を開けた瞬間に歓声上がるようなSNS映えするケーキなどを取り揃えました。デザインはもとより、本質的な美味しさを追求し、素材や製法にこだわったアピタ・ピアゴ限定のオリジナルケーキを展開します。



プリンチョコノエル
 名古屋文化短期大学の学生と
 「シャンテ・ドール」のコラボケーキ



ショコラ・アンナ
 「ヤナギムラ」柳村豊仁シェフのケーキ

《概要》

- | | |
|-----------|--|
| 【お取り扱い店舗】 | アピタ・ピアゴ159店舗 |
| 【予約期間】 | 10月1日（火）～12月17日（火）
※インターネットでもご予約いただけます。10月4日（金）～
http://www.apitashop.com/shop/default.aspx |
| 【お渡し期間】 | 12月23日（月）～12月24日（火） |
| 【早期予約特典】 | 12月1日（日）までのご予約で10%OFFとなります。（一部除外商品あり） |

<名古屋文化短期大学の学生と「シャンテ・ドール」のコラボケーキ>

■プリンチョコノエル

- 価格 3,800 円 (税抜)
- サイズ 直径約 15 cm
- 特長 チョコスポンジにショコラクリームと黄桃をサンドし、周りをチョコブッセで巻いてブッシュドノエル風に仕上げました。キャラメルソース付きのバニラプリンを乗せ、星型のチョコレートやマッシュルームをイメージした生クリームを飾り、賑やかなクリスマスをイメージしました。



<「ヤナギムラ」柳村豊仁シェフのケーキ>

■ショコラ・アンナ

- 価格 4,800 円 (税抜)
- サイズ 直径約 15 cm
- 特長 チョコレートに包まれた、本格チョコレートケーキ。アーモンド風味の生地にバニラムース、キャラメルをチョコムースで包み、クリスマスをイメージしたチョコでアーティスティックに仕上げました。



■キューブ・ド・クリスマス

- 価格 5,000 円 (税抜)
- サイズ 約 15 cm × 15 cm × 15 cm
- 特長 レアチーズ、マンゴームース、苺のムース、チョコムース、カシスのムース、抹茶のムース、キャラメルのムースの7種類のケーキを板状のチョコレートをベースに組み立てたカラフルなキューブケーキです。



■柚子薫る知覧抹茶のモンブラン

- 価格 4,800 円 (税抜)
- サイズ 直径約 15 cm
- 特長 柚子が効いた爽やかでさっぱりとした味わい。タルトの上に国産柚子のムースに栗のババロアを重ね、知覧抹茶のクリームを絞りました。



<専門店「シャンテ・ドール」のケーキ>

■モンブランノエル

- 価格 3,800 円 (税抜)
- サイズ 直径約 13.5 cm
- 商品特長 ダックワーズ生地を下に敷き、スポンジの間に生クリームとマロンクリームを絞り、渋皮付き栗と生クリームをデコレーションしました。栗のおいしさを堪能できるケーキです。

