

# Christmas Cake

クリスマスケーキ

Hiromi Seki × Kintetsu Abeno

シニア野菜ソムリエ厳選! 宝石のように輝くイチゴをたっぷりと。

## 幻のイチゴ『古都華』& 赤い宝石『あすカルビー』の クリスマス・マリアージュ



【プロフィール】  
関 宏美氏

近鉄沿線在住。大学院修士課程、メイクのプロ養成スクール卒業後、メイクのボランティア活動を始め。「外面だけでなく、内面からの輝きの大切さ」を実感し、野菜ソムリエの最高峰資格であるシニア野菜ソムリエを取得、多方面で活躍中。

※「野菜ソムリエ」  
野菜やくだものの種類、その特性や栄養、素材に合った食べ方、盛りつけ方などに精通したスペシャリスト。2010年4月、名称をベジタブル&フルーツマイスターから、野菜ソムリエへ変更された。

### 【ケーキへの思い】

野菜ソムリエとして『野菜やくだもの』と対話して、五感でその魅力を感じていけなく』ということも、とても大切にしています。ケーキづくりにあたって、8月頃から構想を練り始め、思い入れのあるイチゴを主役にして何度も試作を重ねてきました。味はもちろん、視覚からも楽しんでいただけるよう濃紅色の“古都華”はデコレーションに、ジューシーな“あすカルビー”は、ふわふわのスポンジとのハーモニーを楽しめるよう中に多く入れています。それぞれの特性を活かすことで、食感や味の違いを食べ比べていただけるケーキに仕上がりました。クリスマスという大切な日に、大好きな人と新しい発見を共にしていただけたら…そして、ますますハッピーな気持ちになっていただければ嬉しく思います。心とカラダはつながっていますので、そうしたことも内からの健康美『インナービューティ』へと導いてくれます。年に一度のスペシャルな日にぜひ。

### 【ケーキ内容】

濃厚な味わいの“古都華”とジューシーな“あすカルビー”をイチゴ畑のように見立てて、“古都華”は幻のイチゴと呼ばれ、奈良県の50数名だけが栽培している稀少な限定品種。美しいドーム型に仕上げたスポンジの中にも、2種類の大粒イチゴがぎっしり。2つの味や食感、香りのバランスを楽しんでいただける「シニア野菜ソムリエ」ならではの、こだわりケーキです。

### 〈ケントハウス〉

幻のイチゴ「古都華」& 赤い宝石「あすカルビー」のクリスマス・マリアージュ 径約15cm【限定数】3,675円  
◎地2階 洋菓子売場

EVENT 野菜ソムリエ 関宏美×近鉄阿倍野「インナービューティートークショー」  
INFORMATION ◇11月20日(土) 3時～、5時～ ◇2階 正面入口特設会場



### 〈P55～P56のクリスマスケーキお申し込み方法〉

★ご予約承り/12月20日(月)まで 阿倍野店地2階 洋菓子売場各ショップ

ご予約は店頭にてお申しつけください。※お電話でのご注文はお受けできませんのでご了承くださいませ。

★お渡し日/12月24日(金)・25日(土) ★お渡し場所/阿倍野店地2階 洋菓子売場各ショップ

※12月24日(金)のみ9階の「クリスマスケーキ お持ち帰りカウンター」でのお渡しとなります。

※お申し込みの際に、2日間のうちご希望の日をご指定ください。お代金はお申し込みの際に頂戴いたします。

※数量限定の商品でございますので、お早めにお申し込みください。※掲載の商品につきましては、ご自宅などへのお届けは承っておりませんのでご了承くださいませ。