

2025 年 10 月 28 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

ストーリー仕立てのクリスマスケーキと 河内醸造ワイン漬けドライいちご使用のシュトーレン ご予約受付を開始

予約開始日：2025年11月1日(土)

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：総支配人 阿部信治）は、19 階ラウンジ「リバーヘッド」において、2025 年 11 月 1 日(土)よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

2022 年から続く、毎年テーマを変えて登場するストーリー仕立てのプチケーキがセットになった「クリスマス・ストーリー」。今年はサンタ・雪だるま・トナカイがおしゃれな帽子を身にまとい、ファッションショーを楽しむ様子を表現します。素材にこだわり、ふんわり雪のような口どけのショートケーキに仕上げたニット帽の雪だるま、ブラックベリーの酸味と紅茶の風味が調和するトナカイを模ったチョコレートケーキ、いちごをアクセントにした華やかなレアチーズケーキのサンタなど、見た目も味わいもオリジナリティが楽しめる 3 種類のアソートです。

また、今年のシュトーレンは地元大阪の河内醸造ワインで漬けたいちごのドライフルーツをアクセントに、ビーツを使用し生地をほんのりピンクに色づけます。アニスやシナモンなど独自配合のスパイスとラムの芳醇な香り、さらにナッツの食感が楽しめる大人な味わいに仕上げました。

パティシエが心を込めてお届けするクリスマスケーキとシュトーレンで、華やかで心温まる特別なひとときをお楽しみください。



クリスマス・ストーリー
～ファッションショー～



大人のシュトーレン

詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

2025年 クリスマスケーキ 概要

店 舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

予約期間：11月1日(土)～12月15日(月)

受取期間：12月20日(土)～12月25日(木) 11:00～18:30

※「大人のシュトーレン」は12月1日(月)から先行販売いたします。

価 格：①クリスマス・ストーリー ～ファッションショー～ 4,500円（限定120個）

②大人のシュトーレン 3,400円（限定210個）

③クリスマス・ストーリー(①)&大人のシュトーレン(②)のセット 6,900円（限定30個）

予 約：【WEB】<https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/rh/takeout/001795>

【電話・店頭】ラウンジ「リバーヘッド」 06-6347-1403

■クリスマス・ストーリー ～ファッションショー～ 限定120個 4,500円

【サイズ】箱：幅21.8cm×奥行7.6cm×高さ11cm

毎年テーマを変えて登場するホテルグランヴィア大阪の「クリスマス・ストーリー」。

今回は、おしゃれな帽子でファッションショーを楽しむサンタと仲間たちを表現します。パティシエのオリジナリティとこだわりを込めた3種類のアソートセットです。



① 雪だるまさんのニット帽（ショートケーキ）

王道のいちごのショートケーキは素材にこだわり、北海道根釧地区産のコクがあり風味豊かな生クリームを使用。ふんわり雪のような口どけに仕上げます。

② トナカイさんのマジックハット（チョコレートケーキ）

ブラックベリーの酸味と紅茶の風味が調和したチョコレートケーキ。濃厚でありながら軽やかな口当たりのムースです。

③ サンタさんのクリスマス帽（レアチーズケーキ）

ライム香る華やかなレアチーズケーキは、自家製いちごジュレを使用したムースがアクセント。爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

■大人のシュトーレン 限定210個 3,400円

【サイズ】箱：幅17cm×奥行7cm×高さ6.5cm

大阪の河内醸造ワインで漬けたレーズンやいちごのドライフルーツと、独自配合のスパイスを合わせた芳醇な一品。ビーツでほんのりピンクに色づけ、ラムが香る大人な味わいに仕上げました。

※アルコールが含まれております。



■2024 年「The Pastry Queen」で優勝した藤野みさとが国際コンクールに出場！！

この度、当ホテルのパティシエ藤野みさとが 2025 年 11 月にフランスで開催される飴細工国際コンクール「ステファン・グラシエ杯」に日本代表として出場します。

日々の業務と両立しながらコンクールの練習に励んでおります。藤野を含む当ホテルパティシエチームの作り上げるスイーツに今後ご期待ください。

**<藤野みさと 経歴>**

2015年 ホテルグランヴィア大阪入社

2015年 第12回 キリ クリームチーズコンクール ジュニア部門 最優秀賞

2018年 第59回西日本洋菓子コンテスト ピエス・アーティスティック部門（アメ細工） 優良賞

2019年 ジャパン・ケーキショー東京 ピエス・アーティスティック部門（アメ細工） 金賞

2019年 第60回西日本洋菓子コンテスト ピエス・アーティスティック部門（アメ細工） 優良賞

2021年 第61回西日本洋菓子コンテスト ピエスモンテ（アメ細工）部門 農林水産大臣賞・ドーバー洋酒貿易杯・最優秀賞

2024年 The Pastry Queen 日本予選 2024 優勝

※ステファン・グラシエ杯について

2025 年 11 月 8 日から 11 日までフランス ヴァンヌの展示会場で開催されるチョコレート・ペストリー・ベーカリーショー「Salon du Chocolat, de la Pâtisserie & de la Boulangerie de Vannes 2025」内でおこなわれるコンクールの 1 つです。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、右記の二次元コードよりご覧ください。

**■このリリースに関するお問い合わせ先**

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail：h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 ラウンジ「リバーヘッド」 TEL：06-6347-1403