

～生チョコ発祥の店『シルスマリア』～  
生チョコ発祥の店ならではの濃厚ショコラをふんだんに使用した限定ケーキ  
**クリスマスケーキご予約受付中！**

2013年12月20日（金）まで

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社シルスマリア（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：稲毛田正明）では、生チョコ発祥の店「シルスマリア」各店にてクリスマスケーキのご予約を付けております。

濃厚なショコラをふんだんに使用した「石畳ショコラ」や「生チョコノエル」。“生チョコ”の語源にもなっている“生パイ、ベルク”のクリスマスバージョン「クリスマスベルク」など、生チョコ発祥の店らしいオリジナリティ溢れるラインナップとなっております。

## 『シルスマリア』 “クリスマスケーキ” 概要

〈お申込み締切日〉 2013年12月20日（金）

〈販売期間〉 2013年12月22日（日）～12月25日（水）

〈店舗〉 平塚本店：神奈川県平塚市龍城ヶ丘 2-3  
馬車道店：神奈川県横浜市中区太田町4-55  
MARK IS みなとみらい店：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-5-1 B1F

〈商品一例〉



【石畳ショコラ】 2,940円

濃厚なショコラクリームと酸味のあるオレンジクリームを米粉を使ったショコラとプレーンのスポンジでサンドして2種類のオレンジリキュールでほんのり香りづけしました。



【生チョコノエル】 2,940円

しっとりとした焼き上げたショコラ生地と、ベルギー産ショコラを使ったチョコレートクリーム、トッピングに板チョコ、生チョコとチョコレートづくしのビッシュドノエルです。



【クリスマスベルク】 2,940円  
（ご予約のみの承り）

シルスマリア人気の生パイ、ベルクのクリスマスバージョン。カスタードと生クリームのフワフワなクリームとサクサクのパイにフリーズドライの苺を閉じ込めました。

### ＜シルスマリア＞

1988年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。

ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながって行きます。由来はその当時、『生パイ』というオリジナル商品が大好評で、そのチョコレートにもふんだんに生クリームが使われるため、『生チョコ』と命名しました。生チョコという名で世に出た最初の一粒が「公園通りの石畳」であり、神奈川県指定銘菓にもなっております。ぜひ一度ご賞味ください。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイド 広報担当：稲葉  
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977