Press Release

SEIBU SOGO

2026年10月

株式会社
そごう・西武

今年は「小さく、いろいろ」
2026年 そごう・西武のクリスマスケーキ

8種のプティガトーの食べ比べから、クリスマスを待つ時間を楽しむアドベントスイーツまで

原材料価格の高騰が続いた昨年のクリスマス商戦でも、クリスマスケーキの需要は堅調に推移し、そごう・西武では12月23日～25日の店頭販売が前年を上回りました。 モノだけでなく体験にも価値を見いだす消費傾向がみられるなか、家族や大切な人とケーキを囲むクリスマスは、年末の大切なイベントのひとつとして定着しています。

なかでも近年は、定番のホールケーキに加え、小さなケーキを複数組み合わせ、さまざまな味を楽しむスタイルが広がっています。昨年も、ホールケーキでは5号から4号へ、またホールから複数のカットケーキへと需要が変化し、小ぶりでも質の良い商品を求める傾向がみられました。

2026年は、イブの24日が木曜日、25日が金曜日となることから、そごう・西武では24日を需要の中心としながら、25日の仕事帰りや26日の週末まで、クリスマスを楽しむ機会が広がると想定しています。

そこで、食べるタイミングを選びやすい冷凍ケーキを前年から7品増やすほか、プティガトーや複数の味を組み合わせたアソートなど、「少しずつ、いろいろな味を楽しむ」クリスマスをご提案します。

さらに、12月をカウントダウンしながら楽しめるアドベントスイーツも前年から13品増やし、クリスマス当日だけでなく、迎えるまでの時間そのものを楽しむ品ぞろえを展開します。

そごう・西武のクリスマスケーキ2026概要

【そごう・西武各店舗】

■会期：10月1日(木)より各店順次スタート ＊店舗により会期・会場は異なる。詳細は各店のHP参照

■展開店舗：西武東戸塚S.C.除く8店舗

【西武・そごうの公式オンラインストア「e.デパート」】

■会期：10月1日(木)午前10時～12月10日(木)午後11時59分まで

「クリスマスケーキ」：https://edepart.sogo-seibu.jp/feature/f324400

「お歳暮クリスマス」：https://edepart.sogo-seibu.jp/category/wg060000 ＊10月8日(木)午前10時公開 お歳暮のクリスマス商品は、商品によって受注期間が異なります。

「小さく、いろいろ」選ぶ楽しさ、食べ比べる楽しさ

見た目も味わいも異なる小さなケーキを詰め合わせ、家族や友人と選んだり、食べ比べたりして楽しめる商品を揃えました。

＜パティスリー・サダハル・アオキ・パリ＞

デギュスタシオン ノエル 3,888 円

一口サイズのプティガトー8 個を詰め合わせた、彩り豊かなクリスマス限定アソート。好みの味を選んだり、少しずつ食べ比べたりできる、今年の「小さく、いろいろ」を象徴する一品です。

＜ケーキハウス ショウタニ＞

果実のタルト 5,940 円

洋ナシやベリーなど、12 種類のフルーツが花びらのように鮮やかに彩るタルトのセット。

「自分のタイミングで楽しむ」特別なケーキを、好きな日に

専門店ならではのこだわりを詰め込んだ冷凍ケーキなら、お好みのタイミングで本格的な味わいをお楽しみいただけます。

＜Minimal Bean to Bar Chocolate＞

クリスマスケーキ -2026- 6,891 円(画像左)

チョコレート専門店「Minimal Bean to Bar Chocolate」による、カカオの多彩な香りや味わいの奥深さを堪能する特別なチョコレートケーキ。世界中から厳選したカカオのみを使用し、それぞれの個性が美しく響き合うよう多層に重ね合わせました。
ひと口ごとに異なるカカオの豊かな香りと奥深い味わいが楽しめます。

＜ビヨンドスイーツ＞

ベリーガトーショコラ 5,500 円(画像右)

アーモンド由来の乳製品不使用ホワイトチョコレートとアーモンドダイス、ベリーを合わせたベリーチョコレートでコーティング。トップにはベリーのソイクリームをたっぷりと。みんなにおいしい、しっとりとしたガトーショコラです。

「待つ時間まで楽しむ」クリスマスへのカウントダウン

クリスマス当日を待つ時間も特別な体験に変える、アドベントスイーツ。今年は国内のショコラティエやパティシエの手掛けるブランドから提案します。

＜タツノリサトウ＞

ショコラティエが贈るアドベント BOX　15,001円

1 日から 25 日まで、すべて異なるイラストが描かれた個袋に、それぞれ異なるショコラを封入。ボンボンショコラ、マンディアン、エッフェル塔型のタブレット、ナッツショコラなどを日替わりで楽しめます。

タツノリサトウ

素材にこだわったショコラで、食べた人の心を豊かにするという想いのもと、日本人ならではの繊細な味覚と美意識を大切に、厳選したカカオと日本の素材を掛け合わせ、新たなショコラの世界を提案しています。世界最大級のチョコレートの祭典（インターナショナルチョコレートアワード）でも数多くの受賞歴を誇り、国内外でも高い評価を得ています。

＜パティスリー レザネフォール＞

アドベントカレンダー 2026　10,800 円

東京・恵比寿の＜パティスリー レザネフォール＞によるアドベント用カレンダー。扉を開けるたびに、ショコラや焼き菓子が顔をのぞかせる子どもから大人まで楽しめる、ワクワクが詰まった一箱です。

パティスリー レザネフォール

国内外の名店を経て恵比寿に店を開いたパティシエ菊地賢一氏が「伝統と革新」「レトロモダン」をテーマにさまざまなフランス菓子の伝統と革新を表現していくパティスリー。ケーキ作りを通じて、お菓子作りの楽しさを体験できる子ども向けのお菓子作り教室も開催しています。

＊価格は税込み価格、画像はイメージです。