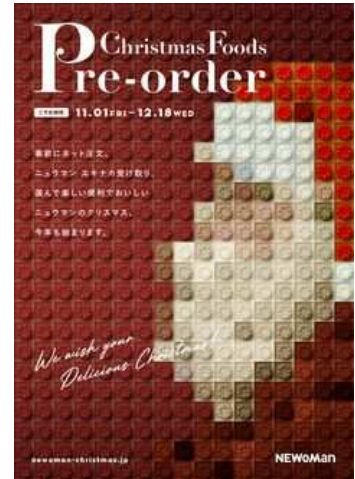


ニューマン  
新宿

## ネットで買ってエキナカ受け取り 今年のクリスマスはスマート&スムーズに ニューマン新宿がお届けする麗しのクリスマスフード

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）が運営するニューマン新宿（東京都新宿区）は、ネット予約のクリスマスフードを新宿駅エキナカでお受け取りいただける「NEWoMan Christmas Foods Pre-order 2019」を実施します。昨年度も好評いただき、3回目を迎える今回は、都内の人気パティスリーやベーカリーのクリスマスケーキやシュトーレンが新たに11店舗加わり、充実の商品ラインナップで開催します。ニューマン新宿の人気店だけでなくルミネがセレクトする人気パティスリー&ベーカリーのクリスマスケーキやシュトーレンを予約注文&新宿駅エキナカでお受け取りいただけます。ニューマン限定アイテムも11点登場します。それぞれのお店へ足を運ぶことも、お支払いで長蛇の列に並ぶことなく、予約したアイテムをワンストップで受け取りができて、スマート&スムーズにクリスマスの準備ができます。全80種類の魅惑のクリスマスメニューをご用意し、みなさまのクリスマスシーンを美味しく彩る準備をサポートいたします。



### <開催概要>

〔ご予約期間〕11月1日（金）12:00～12月18日（水）23:59

〔URL〕<https://newoman-christmas.jp/>

〔利用方法〕

Step1：特設サイトにアクセスし、希望商品をクリック。お買い物カートから決済ページへ進み決済

Step2：予約時に決定した受取日に、新宿駅エキナカ特設ブースにて受け取り

〔受取日〕12月21日（土）、22日（日）、23日（月）、24日（火）、25日（水）  
のいずれかを選択

〔受取場所〕ニューマン新宿 エキナカ特設ブース（JR 新宿駅 新南改札内）

〔受取時間〕12月21日（土）・22日（日）13:00-19:00

12月23日（月）・24日（火）・25日（水）13:00-21:00

（13～15時、15～17時、17～19時、19～21時のいずれかを指定）

※RF1/柿安 牛めし/今日のごはん 和sai の国/すし屋のはなれ、/鶏糞の商品は、各ショップ店頭受け取り



### ニューマン新宿のお店だけでなく、あの人気店のクリスマスケーキやシュトーレンも登場！

今年の「NEWoMan Christmas Foods Pre-order 2019」では、このキャンペーンでしか買えない人気パティスリー&ベーカリーのクリスマスケーキやシュトーレンをご予約&新宿駅エキナカにてお受け取りいただけます。「麗しのクリスマス」をテーマとしたニューマン限定ケーキなど過去最多の45種のクリスマスケーキや16種のシュトーレンやデリなど、全35ショップ80メニューを展開します。

【見目麗しいクリスマスケーキ】★印はニューマンがセレクトした人気のゲストパティスリー&ベーカリー

★【Patisserie Clair de lune】蔵前・寿（台東区）



ごろっといちごのタルト  
（税抜4,200円）

クリスマス直前に千葉の  
苺農家の元へ行って収穫  
するフレッシュな苺に、ザク  
ツと食感のタルト、アーモン  
ドクリームを合わせました。  
5号サイズ

★【pâtissier Hiro Yamamoto】篠崎（江戸川区）



<ニューマン限定>  
Edi（エディ）  
（税抜3,972円）

コロンビア産の甘い香りが特徴  
のタビ品種コーヒーと先住民  
アルアコ族のカカオを使用した  
二つが奏でるハーモニー。  
4号サイズ

<p>★【PÂTISSERIE AVRANCHES GUESNAY】 後樂園・春日（文京区）</p> <p><b>&lt;ニューマン限定&gt;</b> <b>Point ボワン</b> (税抜 3,900 円)</p> <p>練乳のクリーム、ピューレで模様をつけたジョCOND、練乳のパパロフ、いちごのジュレ、いちごのジャム、アーモンド生地、いちご、フランボワーズ、ホワイトチョコレートを使用した限定ケーキ。4号サイズ</p> 	<p>★【Pâtisserie SOURIRE】五本木（目黒区）</p> <p><b>&lt;ニューマン限定&gt;</b> <b>ノエル・タンタシオン</b> (税抜 5,200 円)</p> <p>ビターで滑らかなショコラムースの中には、バニラが香る、クレームプリュレとコンフィチュールフランボワーズのハーモニー、サクサクのチョコクランチがアクセント。5号サイズ</p> 
<p>【LE PAIN de Joël Robuchon】ニューマン新宿 1F</p> <p><b>ノエル フレーズ</b> (税抜 5,000 円)</p> <p>苺のムースに、イチゴとフランボワーズのジュレ、フランボワーズのフィヤンティーヌで食感を加え、イチゴの香り、美味しさを赤いグラサージュで包み込んでいます。直径 14cm</p> 	<p>【SALON BAKE&amp;TEA】ニューマン新宿 3F</p> <p><b>&lt;ニューマン限定&gt;</b> <b>ノエル バイク&amp;フレーズ</b> (税抜 4,500 円)</p> <p>サクサクのタルト生地にピスタチオを合わせ、国産いちごを贅沢に飾りました。フランス産エシレのバターを使用。5号サイズ</p> 
<p>【GARDEN HOUSE CRAFTS】ニューマン新宿 2F エキナカ</p> <p><b>トレスレチェ ホリデーズエディション(ホール)</b> (税抜 4,300 円)</p> <p>ココナッツミルク・コンデンスミルク・牛乳の3つのミルクを使用したシロップを染み込ませた生地とクリームが一体となり、濃厚かつミルクィな味わいが楽しめます。クリスマス限定で苺をサンド。</p> <p>縦 18cm×横 8cm×高さ 7cm</p> 	<p>【Lady Bear】ニューマン新宿 2F エキナカ</p> <p><b>&lt;ニューマン限定&gt;</b> <b>クリスマスローズ</b> (税抜 5,000 円)</p> <p>白砂糖不使用。フランボワーズムースと有機バラのジャムをフロマージウムースで包み込みました。はちみつ・メープル・アガベシロップだけの自然由来の優雅な甘みの中にふわりとバラが香るスペシャリテ。5号サイズ</p> 
<p>【個性豊かなシュトーレンのラインナップ】 ★印はニューマンがセレクトした人気のゲストパティスリー &amp; ベーカリー</p>	
<p>「LE PAIN de Joël Robuchon」や「ベーカリー&amp;レストラン 沢村」といったニューマン新宿で人気のベーカリーに加えて、味覚の魔術師と評されるシェフ土屋公二氏の「MUSÉE DU CHOCOLAT THÉOBROMA」やこぞってパン好きが集まる東日本橋の「BEAVER BREAD」をはじめとする人気パティスリーやベーカリーの個性豊かなシュトーレンを過去最多の18種類ご用意。クリスマスだけでなく年末年始のお手土産としても人気急上昇中のシュトーレンを新宿駅エキナカにてお受け取りいただけます。今年は新宿で便利にシュトーレンの食べ比べはいかがですか。</p> 	
<p>★【MUSÉE DU CHOCOLAT THÉOBROMA】 富ヶ谷（渋谷区）</p> <p><b>シュトーレン (箱入り)</b> (税抜 2,500 円)</p> <p>ドライフルーツ、ナッツをふんだんに使ったドイツの伝統菓子。フルーツの風味が日ごとに生地にうつり、美味しさの変化も楽しみいただけます。</p> 	<p>★【BEAVER BREAD】 東日本橋（中央区）</p> <p><b>シュトーレン (税抜 3,200 円)</b></p> <p>干柿、デーツ、プルーン、いちじく。ねっとりとした食感、コクのある甘さに、オレンジの爽やかさが引き立ちます。今年はこだわりの5種の洋酒でじっくりと漬け込みました。濃厚な味わいと一緒に深い色合いもお楽しみください。</p> 
<p>★【三浦パン屋 充麦】 三浦市（神奈川県）</p> <p><b>三浦小麦の全粒粉のシュトーレン</b> (税抜 2,130 円)</p> <p>三浦産小麦を使用したザクザクシュトーレン。オレンジピール、クランベリー、カレンツなどのフルーツ、アーモンドやヘーゼルナッツなどのナッツ、さらにシナモンやカルダモン、バニラなどのスパイスを練りこんでいます。</p> 	<p>【PIERRE MARCOLINI】 ニューマン新宿 2F エキナカ</p> <p><b>マルコリーニ シュトーレン</b> (税抜 2,500 円)</p> <p>クラシックな製法に基づきつつも、独自の 카카오 発酵生地を使用したショコラティエとしての感性が盛り込まれた一品。</p> 



<p><b>【ベーカリー&amp;レストラン 沢村】</b>ニュウマン新宿 2F フードホール  <b>シュトーレン</b>  <b>(ギフトBOX入)</b>  (税抜 3,000 円)</p>  <p>洋酒に漬け込んだレーズン、クランベリーと紅茶で煮立てたアプリコットやナッツなどを贅沢に生地練りに練り込み、自家製サワー種で発酵させています。表面の砂糖が溶け始めたら食べ頃です。</p>	<p><b>【LE PAIN de Joël Robuchon】</b>ニュウマン新宿 1F  <b>ロブションのシュトーレン 小</b>  (税抜 1,750 円)</p>  <p>ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ 7 種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいのシュトーレンです。上品な甘みと口だけのよい和三盆で仕上げられています。</p>
--	---

**【クリスマスをおいしく彩るチキンやオードブル】**

<p>ニュウマン新宿で人気の鶏肉専門店「鶏撰」の鶏の丸焼きや、鮫職人が厳選したネタを使った握り・巻物が楽しめる「すし屋のはなれ、」のすし屋の厳選詰め合わせなど、クリスマス気分を盛り上げる華やかでおいしいメニューをご用意。多彩なオードブルを、クリスマスケーキと一緒にワンストップでお受け取りいただけます。</p>	
---	--

<p><b>【鶏撰】</b>ニュウマン新宿 2F エキナカ</p>  <p><b>香草美水鶏丸焼き</b>  (税抜 2,680 円)</p> <p>柔らかな香草美水鶏を一羽丸ごと焼くことで、旨みを逃がさず、ふっくらジューシーに仕上げた逸品。</p>	<p><b>【RF1】</b> ニュウマン新宿 2F エキナカ</p>  <p><b>Xmas サラダセレクション</b>  (税抜 3,231 円)</p> <p>RF1 のサラダを 7 種類、人が集うパーティーにピッタリの楽しい詰合せ。</p>
---	---

<p><b>【今日のごはん 和 sai の国】</b>ニュウマン新宿 2F エキナカ</p>  <p><b>乾杯オードブル</b>  (税抜 2,130 円)</p> <p>9 つ仕切りのプレートに彩り華やかな惣菜を盛合せました。特別な日の食卓にふさわしい商品です。</p>	<p><b>【すし屋のはなれ、】</b> ニュウマン新宿 2F エキナカ</p>  <p><b>すし屋の厳選詰合せ</b>  (税抜 2,315 円)</p> <p>SUSHI TOKYO TEN、の鮫職人が厳選したネタを使ってつくった、握り、巻き物の詰合せ。</p>
--	--

**【一般のお客さまからのお問い合わせ先表記】**  
ニュウマン新宿 Tel. 03-3352-1120