



ガブっとヒトクチ、やきとり特集



ワインとマリアージュ特集



秋の味覚を楽しむ秋スイーツまとめ



肉を食らわば、皿まで。新潟のお肉まとめ。



Najilabo



クリスマスに詳しくなる1,200字コラム。

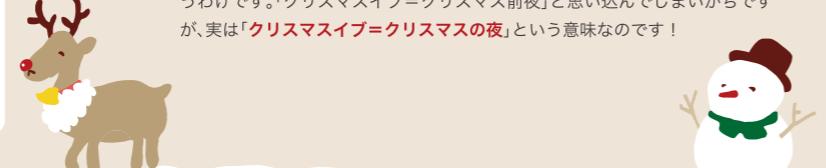
Christmas Column

今年もクリスマスのシーズンが近づいてきました。皆さん、ケーキの予約はもう済ませましたか？お父さん、お母さん、サンタクロースの準備はもう整っていますか？「オモチャは直前に買えばいいよ」なんて余裕をぶっこいでいると、「え、売り切れ！？在庫ないってマジですか！？」これからアマゾンに注文しても間に合わないし…どうしよう。やばいなあ…うちの子、絶対泣くな…なんてことも。早めの購入が吉でございます。さて、そんなクリスマス、毎年当たり前に迎えているけれど、「そもそもクリスマスって何？」と疑問に思うことってありませんか？前置きが長くなりましたが、ここではクリスマスの由来や起源についての豆知識をご紹介いたします。文字を読んでるヒマなんてない、という方は、新潟伊勢丹さんのクリスマスケーキを裏面で特集していますのでぜひご覧ください！



Santa Claus, who are you...?

ちなみにサンタさんは、4世紀のトルコに実在したコラスという司教がその起源だと。こどもたちや貧しい人たちにとてもやさしい人だったそうです。聖人となったニコラスさんが、聖ニコラスとなり、その「Saint Nicholas」があるときオランダ語で「Sinterklaas」と呼ばれ、これが英語に直されて「Santa Claus」になったのだとか。セント・ニコラス、セント・ニコラス、セイン・ニクラス、セイニクラス、セイニクラウス、セイタクラウス、サンタクラース、サンタクロース、みたいな。



平日毎日、ウまい！を更新。今日ウマ！

スイーツ、地域グルメ、定番メニューなど毎月のテーマに合わせ、新潟県内から選りすぐりのおすすめメニューを平日毎日更新。



県民の恋のリアル！新潟恋愛白書

新潟の街に住む人々は、どんな恋愛をしているんだろう？そんな新潟人の恋や結婚のリアルを、アンケート調査によって探る人気連載！月2更新。

シネマ気分  
today's feeling and cinema

自宅で楽しめるプロの味！

自宅で挑戦できるプロの味を、専門家やシェフに聞いてきた！簡単メニューで楽しめるクッキング連載、不定期更新。

※このコラムは有力とされる説に基づいた情報です。予めご了承ください。

## 1 キリストの誕生日は本当に12月25日なのか!?

Christ(キリスト)のmas(ミサ=礼拝)という単語の組み合わせから容易に想像がつくように、クリスマスは「イエス・キリストの誕生をお祝いする」そういうお祭りです。ところが、実はキリストが12月25日に生まれたという正確な記録は残されていないのだと。聖書によると「10月が有力だ！」「いやいや9月じゃないか」「ふふん、夏っすよ、実は」みたいにいろいろな説があって、正しい誕生日はわからないそうです。

## 2 みんな仲良くハッピーに、12月25日に決めました。

昔々、ローマでは12月の冬至の日に太陽を祭るお祝い「太陽神の誕生日」をしていました。キリストは「世の光」と崇められていたので、教会が「この太陽神の誕生日を、キリストの誕生を祝う日にしちゃおうぜ」と考えたとか。その際、異教徒も12月25日を太陽神の誕生日としていたので、喧嘩や摩擦を起さないためにも、それ、いい案だね、ってことでこの日がクリスマスになったという説が有力だそうです。

## 3 24日のイブに盛り上るのはなぜなの？

クリスマスは25日でも、盛り上るのは24日、イブの夜。現代社会は「深夜0時」を一日のはじまりとしていますが、実はキリスト教の教会暦では「日没」が一日のはじまりなのです。日没ではじまるクリスマスの夜。それが、24日の夜、というわけです。「クリスマスイブ=クリスマス前夜」と思い込んでしまいがちですが、実は「クリスマスイブ=クリスマスの夜」という意味なのです！

# Renew! Najilabo

「新潟なじらぼ！」が新しくなりました。新潟県内の飲食店やスポットのクチコミ情報はもちろん、グルメ、ファッション、ライフスタイルなど様々なジャンルの記事を配信しながら、ゆっくりと進化中です。PCからもスマホからも閲覧可能!!

[www.najilabo.net](http://www.najilabo.net) なじらぼ 検索

Twitter、Instagram、Facebook もやってるよ！



新潟ラーメン総集編！ラーメンマニア

人気店・定番店から話題の新店まで、新潟の人気キャラクター・ササンゴンがお気に入りの新潟ラーメンを紹介！毎週金曜更新。

掲載店  
3,850件以上!  
クチコミ  
22,050件以上!

Najilabo niigata

「ここ、いいよ！」をみんなで共有しよう！／  
クチコミ会員、登録募集中です。

新潟県内の飲食店、ショップ、スポットなどのクチコミを投稿したり、みんなで共有して読んだりできるのが、「ナジラボ (Najilabo)」の特徴です。皆さんも、気になるお店を検索したり、体験談やお店で出会った感動を書き込んだりしてみませんか？

1. Najilabo にアクセス
2. 無料で会員登録
3. クチコミを書く



なじらぼ 検索

クチコミすると良いことあるよ。

ポイント交換で豪華賞品をゲットできる！



GOURMET

JCB GIFT CARD

JCBギフト券、amazonギフトカード、人気テーマパークチケットなど



プレゼントに応募できる！



映画鑑賞券、日帰り温泉入浴券など

NEW!

クチコミやお店探しに便利なアプリもやってます！



Najilabo  
チェックイン  
アボリ

NAJILABO PAPER  
2017 WINTER  
[www.najilabo.net](http://www.najilabo.net)

19

TAKE FREE  
メリーカリスマス！  
NAJILABO PAPER  
2017 WINTER  
[www.najilabo.net](http://www.najilabo.net) 19

Najilabo niigata



Christmas Cake

今年はどうする？クリスマスケーキ特集

CHRISTMAS SPECIAL 2017



Merry Christmas 2017!!!

Christmas Cake

今年はどうする？クリスマスケーキ特集

CHRISTMAS SPECIAL 2017

Merry  
Christmas  
2017 !!!

Najilabo

# Christmas Cake

Feature the contents of Niigata Isetan's Christmas Cake  
Najilabo Christmas Special

## 今年はどれにする？ 新潟伊勢丹の、クリスマスケーキ。

今年もクリスマスが近づいてきました。  
クリスマスといえば、やっぱりケーキ選びが気になるところ。  
そこで今回は「新潟伊勢丹」のクリスマスケーキを大特集！  
ここに掲載した以外のケーキはナジラボの特設ページや、  
新潟伊勢丹のデジタルカタログで見られるよ！

Guide\_Niigata Isetan



1. ジャン=ポール・エヴァン  
ビュッシュ オクロック

時計のビュッシュ。さっぱりとした味わいのマダガスカル産カカオのムースにベルガモット風味のビスキュイやユズのシーブースト、フランボワーズのジュレを合せました。

限定50点 | 6,210円

約縦6.0×横16.5×高さ6.0cm（本体部分）／酒不使用  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む

クリスマスケーキの予約は新潟伊勢丹へ！

this is japan.  
**ISETAN**  
伊勢丹 新潟  
www.isetan.co.jp

デジタルカタログで、  
全商品を見られるよ！



2.

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ  
ノエル ショコラ プララン

オレンジ風味のチョコレートのビスキュイに、マイルドなミルクチョコレートのクリームが見事にマッチ。濃厚なプラリネのクリームと忍ばせたサクサクのフィヨンティースが五感を刺激します。ショコラティエとしても活躍する、サダハラアオキ氏のクリスマスケーキ。

限定60点 | 6,372円

約縦7.5×横15.5×高さ6.0cm／酒微量  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



3.

HUGO & VICTOR  
Mignon Rouge（ミニョン ルージュ）

ピンクのかわいらしいケーキの中身は、なめらかなアーモンドクリームムースの中に、フランボワーズムース、フランボワーズジャム、ビスキュイ生地が3層になって隠れています。上に飾られたギモーヴやパート・ド・フレュイなどフランスならではのデコレーションがアクセントに。

限定30点 | 6,480円

約直径12cm／酒不使用  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



4.

PIERRE MARCOLINI  
ノエル ドゥ ピエール 2017

「ビターチョコレート」×「グリオットチェリー」カメリーン産カカオの力強さが特徴のビターチョコレートガナッシュ、芳醇なバニラクリームにグリオットチェリーの酸味が見事に調和し、年に一度の特別な日に相応しい幸せなひと口に仕上がりました。

限定60点 | 6,301円

約縦12×横8×高さ4cm／酒不使用  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



5.

PIERRE HERMÉ PARIS  
ビュッシュ イスパハン

ビエール・エルメ・パリのスペシャリテ、バラとライチとフランボワーズの「イスパハン」を華やかなビュッシュに。バラの上品な風味がライチとフランボワーズのフルーティな酸味と香りを一層引き立てます。五感を強く刺激する、贅沢なハーモニーをご堪能ください。

限定30点 | 6,210円

約縦17×横9×高さ8cm／酒不使用  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



6.

Anniversary  
A Merry Christmas

デコレーションは積もった雪がキラキラ輝く演出を。スポンジに生クリームと苺をたっぷりサンドしました。

限定30点 | 5,400円

約直径16.0×高さ6.5cm／酒微量  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



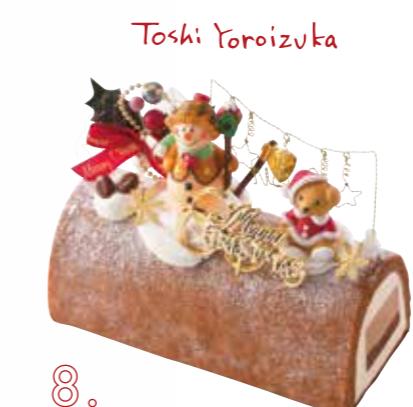
7.

DEMEL  
トリュッフルトルテ

風味豊かなガナッシュクリームをしっとり焼き上げたチョコレートのスポンジでサンドしたトルテです。

限定100点 | 5,400円

約直径15×高さ6cm／酒不使用  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



8.

Toshi Yoroizuka  
トシ・ヨロイヅカ  
ノエル・ティラミス

マスカルポーネチーズとコーヒーのケーキ「ティラミス」をトシ・ヨロイヅカ風にブッシュドノエルにアレンジ。

限定80点 | 4,801円

約縦17.0×横7.5×高さ7.0cm／酒不使用  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む

9.

FLO PRESTIGE PARIS  
スペシャルガトー・ド・ノエル

ケーキとタルトを重ねた「FLO」ならではの特別なクリスマスケーキです。上の段はクランブル入りのホワイトショコムース、5種のベリー（レッドカラント・カシス・フランボワーズ・ミュール・ブルーベリー）のジュレ、苺フランボワーズムースを、ライチリキューで風味付けしたスポンジでサンドしたケーキです。下の段は、フランスAOPバターを使ったダマンド（アーモンドクリーム）タルトを、フルーツとシャンティクリームで飾りました。

限定10点 | 12,960円

上段約直徑15・下段約直徑25×高さ20cm／酒微量  
※原材料の一部に小麦・卵・乳を含む



### 予約方法

掲載のケーキはすべて事前予約となります

- 1 店頭にて商品代金と引き換えにご予約
- 2 県内各セラライトショップにてご予約 ※佐渡ショッピングセンターは除く

エムアイカードお持ちの方はお電話でのご予約も承ります。

TEL.0120-122-519 毎日10時～6時 ※お電話がつながりにくい場合がございます。

[承り期間] 10月15日(日)～12月17日(日)

[承り場所] 新潟伊勢丹地階=クリスマスケーキ特設ご予約承りカウンター

[お渡し日] 12月23日(土・祝)・24日(日)

[お渡し場所・時間] 新潟伊勢丹6階=特設会場:各日10時～7時30分

/県内各セラライトショップ(佐渡ショッピングセンターは除く):各日2時～6時

※ご予約時にお渡し日をご指定ください。

商品をお受け取りの際は必ずご予約券をお持ちください。※交通事情等により入荷が遅れる場合がございます。※詳しくはご予約時に係員におたずねください。

※諸事情により、商品の内容・素材・产地・オーナメントデザイン・価格が変更となる場合がございます。※数量に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。※生ものため、返品・交換等はできません。※予めご了承ください。※アレルギー物質を含む食品につきまして等、詳細は係員におたずねください。※フレートのお名入れサービスなどのオーダーは承れません。※掲載品は全て、エムアイカードポイント対象商品です。※詳しくは係員におたずねください。

※価格はすべて税込みです。※数量に限りがございますので品切れの際はご容赦ください。

新潟伊勢丹 | 新潟市中央区八千代1-6-1 | 025-242-1111 (大代表)

May the holiday season bring happiness and joy to you and your loved ones !!