

WAKO GOURMET

2026
CHRISTMAS



WAKO GOURMET

2026
WINTER



きょうも、銀座で

銀座の街路樹を揺らす風も、少し冷たくなりました。

今年もまた新しい冬が訪れようとしています。

素材にこだわり、旬のフルーツや素材を

選び抜いて作る和光のスイーツにも

この時季ならではの芳醇な味と彩りが登場しました。

いつもお楽しみいただいている定番の品に加え

春や夏とは趣の違う今だけの味わいを

毎日一つひとつ丁寧に手作りして店頭に並べています。

銀座へお越しの際は、ぜひ和光アネックスを覗いてみてください。

口にすると心が鮮やかに色づくような

本物のおいしさを揃えて、きょうも銀座でお待ちしています。



おいしさが生まれる場所。 銀座四丁目 和光アネックス

日本を代表する老舗や名店が軒を連ね、人々が華やかに行き交う銀座。その銀座にある和光本店隣に位置するのが、上質な食を体験できる「和光アネックス」です。1階は作り立てのケーキやチョコレートが並ぶ「ケーキ&チョコレートショップ」、2階は季節のパフェや軽食が楽しめる「ティーサロン」、地階の「グルメサロン」は厳選した食品やお酒を揃え、全国への発送も承っています。そして驚かれることもしばしばですが、実はスイーツ専門のアトリエも併設しています。「味わう・持ち帰る・贈る」のすべてが揃うこの場所で、みなさまをお待ちしています。

和光アネックス
2F ティーサロン
1F ケーキ&
チョコレートショップ
B1F グルメサロン



本店

さあ、新作をどうぞ WAKO クッキー vol.3 登場

自家アトリエの代表作「WAKOクッキー」の新作が

アネックスにデビュー。

今回は日本人になじみの深い味です。

「お酒とのペアリングもいいですよ」とシェフが教えてくれました。



シェフ ショコラティエ兼
パティシエ 飯岡奈々

ぜひ手に取っていただきたい味です
製菓材料としてはめずらしい醤油と味噌
を使っていますが、あくまでも洋菓子の
範疇を超えず、多くのお客様に愛され
れるおいしいクッキーに仕上げました。

アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

WAKO クッキー vol.3 税込¥5,400
(醤油12枚、赤味噌10枚、白味噌5枚)
箱サイズ:184×125×45mm、429g、
賞味期間:約20日、冷蔵不可、小麦、卵、乳



ヒントは日本の調味料

「さ・し・す・せ・そ」から

素材と製法に徹底してこだわり、

シンプルながらも心に残るおいしさを

作り続ける「WAKOクッキー」。

そのvol.3はなんと「醤油」と「味噌」

という意表をつく素材が主役。担当

した飯岡シェフ ショコラティエ兼

パティシエに尋ねると「和の調味料

である『さ(砂糖)・し(塩)・す(酢)・せ

(醤油)・そ(味噌)』に注目し、そこから

日本らしい発酵調味料を選びまし

た」と教えてくれました。とはいえ、

ひとくちに醤油や味噌といっても

日本には数え切れないほどの種類

があります。「それを厳選するのが

最も大変な作業。香りや味が主張

しすぎると和菓子寄りの味になるの

で、洋菓子としての調和を考えなが

ら試作を重ねて厳選しました」。

三年熟成醤油のまろやかさと

味噌の豊かなコクをクッキーに

「醤油」フレーバーに選んだのは島

根県の老舗が醸す三年熟成醤油。

その「まろやかで尖りのない」風味

vol.1は「生砂糖」と「プレーン」
の2つの味。それぞれに生砂
糖と粉糖とを使い分け、甘さや
香り、食感や口どけの絶妙な
バランスを叶えました。素材本
来のおいしさが堪能できます。



アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

(左)WAKO クッキー vol.1
税込¥5,616(生砂糖、プレーン 各9枚)
箱サイズ:184×125×45mm、476g、
賞味期間:約20日、冷蔵不可、小麦、卵、乳



vol.2は「和紅茶」と「宇治
抹茶」の2種の味。この風味
の実現に欠かせない蒜山
ジャージーバターは、担当し
た小野シェフ パティシエが
探し出し買い付けました。

(右)WAKO クッキー vol.2
税込¥7,560(和紅茶、抹茶 各12枚)
箱サイズ:184×125×45mm、540g、
賞味期間:約20日、冷蔵不可、小麦、卵、乳



大人が恋する 珠玉の栗たち

和光アネックスにも栗の季節がやってきました。

ケーキか、グラッセか、はてはモンブランか。

あなたを魅了する絶品のおいしさを見つけてください。

栗そのものを堪能する

贅沢な2つのスイーツ

栗好きの方々に愛され続ける「マロン
ロワイヤル」は冬季限定のロングセ
ラー。驚くのは、生地を埋めるほど
敷き詰められた栗の量。「熊本県産
の渋皮栗と黄栗を交互に並べ2層
にしています。生地も重厚感があり
食べ応え十分。栗がかたくならな
いよう焼き上がりのバランスも見極め
ます」とは小野シェフ パティシエの談。
まさに栗ケーキの最高峰です。もう
1つは、手間を惜しまず作る「マロン

どこを切っても栗が顔を覗かせます。
生地にもマロンペーストを練りこみ、
洋酒も加えて贅沢な味わいに。

マロングラッセとの食べ比べが
楽しめる詰合せもご用意。
大粒マロンのふくよかさをぜひ。

アネックス B1F グルメサロン

(左)マロン ロワイヤル※
税込¥21,600
箱サイズ:100×224×90mm、
1020g、賞味期間:約15日、
冷蔵3、小麦、卵、乳



アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

(右)マロンショコラ、マロングラッセ
詰合せ12個 税込¥15,984
(ショコラ8個、グラッセ4個) 箱サイズ:163×178
×32mm、445g、賞味期間:約
15日、冷蔵1、小麦 ◎ショコラ2
個、グラッセ1個の3個入りから
ご用意しております。



ショコラ」。丁寧にグラッセされた大粒
マロンのシロップを1日かけて切り、
翌日は1粒ずつ手作業で形を整え、
さらに底に手で薄くチョコレートを
塗った後にビターチョコレートを掛
けて完成。芳醇な味も艶めく姿も
まさに珠玉の1粒です。

和栗と洋栗の見事なアレンジを
2つの贅沢なモンブランで

「Premier マロン “Robe de Reine
—女王のドレス—」は和光の最高級
モンブラン。毎朝手絞りする優雅な

フリルは熊本県産の希少な栗「美
玖里」のペーストで作ります。「フリル
で包むのは京都府産ほうじ茶の
ブリュレ。栗とのペアリングで合うと
分かり、ケーキで表現しました」と
小野シェフ パティシエ。ただ和栗
は風味が極めて上品。「ほうじ茶が
勝たないように煮出し具合も熟考して
います」。手軽なサイズの「和栗の
モンブラン」も今だけの味。「この和
栗のクリームは無糖です。たっぷりと
絞っていますが、しつこさを感じず
に食べ続けられます」。さらに土台に

フリル状に絞った
熊本県産栗「美玖里」の
ペーストは約2時間かけて
丁寧に裏ごしをします。
そのなめらかさは極上。

中には生クリームと
マロンムース。
和栗の上品な風味を
存分に堪能できるよう、
甘さも控えめです。



「いずれも中に複数の層を重ねています。食べ
飽きない秘密です」と小野シェフ パティシエ。

アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

(左)Premier マロン
“Robe de Reine —女王のドレス—”
税込¥4,320 小麦、卵、乳
販売期間:9月1日～11月30日

(右)和栗のモンブラン
税込¥1,404 小麦、卵、乳
販売期間:9月10日～
11月30日

◎冷蔵のお品は季節により保冷配送(有料)にて承ります。詳しくはP.27をご確認ください。

◎※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。◎予告なしに仕様や価格、販売期間の変更をする場合がございます。

和光アネックスで、おいしい「いま」を探す

暖かな席で楽しむ 銀座の冬のパフェ物語

冬のパフェは、夏の口どけとは違うやさしさがあります。

銀座の冬の、もうひとつの贅沢。

暖かなティーサロンでゆったりと、冷たいパフェに舌つつみ。

クリームが載ったサブレはそのまま
召し上がっても、ディップしても、
スプーンで崩して混ぜても
おいしく召し上がれます。

仕上げのソースはご自分で
ユズとキャラメルの心躍るパフェ
厳選した旬素材で作る和光の冬の
パフェ。味と同様に大切なのは口あ
たりだといいます。小野シェフ パティ
シエ曰く「夏はグラニテやジュレを
多く使いますが、冬はクリームの比率



別添えの温ソースはユズの皮も使用。ユズ
ショコラと溶け合い口どけもまろやかに。



アネックス 2F ティーサロン

11月～12月 ユズキャラメルパフェ
税込¥3,630 小麦、卵、乳

をやや高めます」。冷たい口どけが
寒さを呼ばないように乳製品のまろ
やかさを加えるそう。今季新しくなっ
た「ユズキャラメルパフェ」も最初
に別添えの温ソースを掛けて、ユズ
ショコラのディスクを溶かしつついた
だきます。まずは柑橘の香りと甘さ、
食べ進めるとキャラメルのコクと深
みが現れ、次第に混ざりあい冬の
調和を奏でます。「冬らしく少しこっ
くりとした味を足したくてユズと好
相性のキャラメルを合わせました。
2つの味を段階的にお楽しみいた
だけます」。

日本の四季をチョコレートで
表現するパフェシリーズの「FUYU」
冬に登場する「SHIKIパフェーFU
YUー」は、フランスの冬の風物詩で
あるヴァン・ショー（ホットワイン）に
着想を得ています。「真空調理で歯
触りを残しつつ赤ワインの風味をし
みこませたリンゴのコンポートと、厳
選したダークとホワイトのチョコレートを
スパイスの香りでつなぎました」。
ひんやりとした口あたりの奥に、ス
パイスや果物の甘い香りがほんの
りと温かみを灯してくれます。そして
サロンでは12月よりシャンパーニュ

「ボランジェ」とのマリアージュも
ご提供します。「ボランジェのフルー
ティーな香り、若干のスパイス感や
ナットーな風味がパフェにマッチ
すると感じました。みなさまにもぜひ
ご賞味いただきたいマリアージュ
です」。



和光アネックス2階ティーサロンでは、大きな
窓から銀座の中心地が見渡せます。

パフェの楽しみ方の一つ
として「ボランジェ」との
マリアージュをご案内して
います。変化していく味と
香りのハーモニーをぜひ。

アネックス 2F ティーサロン

12月～2月 SHIKIパフェ
ーFUYUー※&ボランジェ
スペシャル・キュヴェ1杯
税込¥7,260 小麦、卵、乳

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

アネックス B1F グルメサロン

ボランジェ スペシャル・キュヴェ 税込¥11,990
箱サイズ:315×95×95mm、1770g、専用箱入、冷蔵3

◎冷蔵のお品は季節により保冷配送(有料)にて承ります。詳しくはP.27を
ご確認ください。◎※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。
◎予告なしに仕様や価格、提供期間の変更をすることがございます。



銀座で見つける 小さな秋とやさしい冬

和光アネックスには、定番のスウィーツと一緒に
季節感を楽しめる限定フレーバーも並んでいます。

いまだけの特別を選んでみませんか。

キャラメル ポワール※
洋梨のやさしい甘さに
キャラメルのコクが重
なります。フルーティーな
風味が楽しめる1粒。

ボム カネル
リンゴのキャラメルガナッ
シュにジャンドウジャを重ね
て。リンゴのやさしい甘み
にシナモンの香りが調和。

栗きんとん
熊本県産の和栗ペー
ストを使用。甘さを抑
えて和栗の芳醇さを
引き立てました。

フレーズ フランボワーズ
甘酸っぱいフランボワーズ
のパート・ド・フリュイとイチゴ
のガナッシュを重ねた、果実
味あふれるハーモニーを。

アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

(左) SHIKI ショコラ・フレ－AKI－
(キャラメル ポワール※、栗きんとん)
各 税込¥648 乳
販売期間: 9月～11月

(右) SHIKI ショコラ・フレ－FUYU－
(ボム カネル、フレーズ フランボワーズ)
各 税込¥648 小麦、乳
販売期間: 12月～2月

選べるのは店頭だけ

秋と冬の限定ショコラ・フレ

昨年春から始まった「SHIKI ショコラ・
フレ」は、アネックス2階ティーサロン
で提供中の「SHIKI パフェ」と連動
させた、季節限定のショコラです。
秋の「SHIKI ショコラ・フレ－AKI－」
は、柔らかなコクを楽しむ2つのフ
レーバー。キャラメルと洋梨がマッチ
した「キャラメル ポワール」と、「栗きん
とんをチョコレートでくんだイメージ」
と飯岡シェフ ショコラティエ兼パティ
シエが語る、その名も「栗きんとん」。

いずれも11月末までの限定です。12
月から登場する「SHIKI ショコラ・フレ
－FUYU－」は、P.9で紹介した「SHIKI
パフェ－FUYU－」にも使われるリン
ゴとシナモン、そしてベリーが主役。
やさしくて華やかで、クリスマスにも
食べたくするような冬らしい味です。
「いずれも季節感のある味わいに
こだわりました。主役の味がチョコ
レートに紛れてしまわないよう、最後
に舌に残る風味まで細かく計算し
ています」。

フランス伝統の焼菓子にも

栗の季節が訪れて

和・洋の栗を使い分けて作る焼菓
子もお目見えです。飯岡シェフ ショコ
ラティエ兼パティシエの新作は、和栗
の上品でやさしい風味が楽しめる
「和栗マドレーヌ」と、洋栗のしっかりと
した味にバターがマッチした「マロン
フィナンシェ」。繊細なバランス感覚
と丁寧な作業により、なじみ深い伝
統の味を逸脱することなく、栗の個
性を素直に表現した2品です。

そして栗といえば、絶大な人気を誇

るのが松目シェフ パティシエが毎
日焼く「マロンパイ」。サクサクとした
パイの歯触りと、ほろりと崩れて
広がる渋皮栗のおいしさを求める
お客様で行列ができる日も。さあ、
おいしい季節を和光でどうぞ。



毎日焼き上げる手包みのパイの中には、
マロンクリームと大粒の渋皮栗がざっしり。

マロンフィナンシェ※
洋栗のしっかりとした風味
にバターがマッチ。ラム酒
の香りをまろわせ、ヘーゼル
ナッツをちらしました。

黄栗入りのマロンクリームと
大粒の渋皮栗を
パイ生地で手包みして
焼き上げる人気のパイ。
毎日12時に店頭に並びます。

和栗マドレーヌ
和栗のペーストを練りこ
み、表面に渋皮栗を載せ
て焼き上げました。上品
でやさしい味わいです。

アネックス B1F グルメサロン

(左) 和栗マドレーヌと
マロンフィナンシェ詰合せ12個
税込¥5,616 (和栗マドレーヌ、
マロンフィナンシェ※ 各6個)
箱サイズ: 151×280×54mm、
547g、賞味期間: 約15日、
冷蔵3、小麦、卵、乳



アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

(右) マロンパイ 税込¥1,188 小麦、卵、乳
販売期間: 9月1日～12月15日 ◎焼き上がり時間: 毎日12時

◎冷蔵のお品は季節により保冷配送(有料)にて承ります。詳しくはP.27をご確認ください。

◎※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。◎予告なしに仕様や価格、販売期間の変更をする場合がございます。 11



「味わいを追求したら10層になりました」

端正な姿に10層もの味を秘めた
「多重奏」という名のチョコレートケーキ。
担当した小野シェフ パティシエに
その開発秘話を伺いました。

Q.「Premier(ブルミエ)」シリーズの第2弾ですね。

「最高峰ケーキの第2弾を冬に登場させる企画なので和光のチョコレートの歴史をしっかりと打ち出そうと思い、1つのケーキの中で何種類ものチョコレートが個性を響かせ合う構成にしました。香り、口どけ、テクスチャーの変化と奥行き表現を追求し「Premier ショコラ “Ensemble 一多重奏—”」が生まれました」

Q.味を多層で表現したのはなぜでしょう。

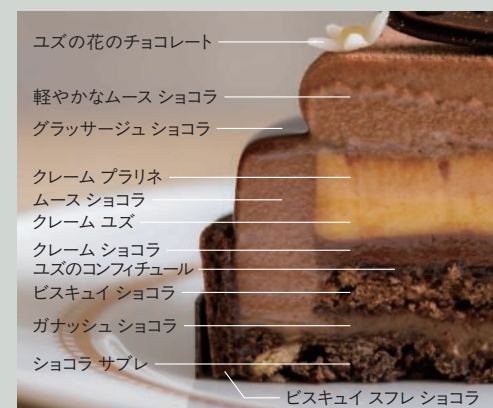
「層が少ないと味の広がり方を唐突に感じてしまいます。それを徐々に広がっていくようにしたかった。今回はユズを組み合わせっていますが、その風味がゆっくりと広がっていくイメージです。味の構成と調和を考え抜いたら、結果的に10層になりました」

Q.ユズにもこだわりがあると聞きました。

「日本でしかとれない和素材を最高級チョコレートに合わせようと考えて、力強い味や華やかな香りを蓄えた徳島県産「木頭ゆず」を選びました。しかも新鮮なユズはこの時季にしか使えません。ピューレを使う選択もありますが、生は皮の香りもまったく違うので」

Q.チョコレートは何種類を使用しているのですか？
「フランス産のチョコレートを使用していますが、ビターなものから甘いものまで、カカオの割合が違う5種類を使っています。一つひとつの風味も違うので、ユズに合わせやすいもの、カカオ感が強いもの、ナッツ感やロースト感が強いもの、それぞれの特徴を層として組み合わせます。さらに前後の層との関係性で味わいがまったく変わるため、どこに入れるか、何を近くに組むか、どの素材と合わせるかがとても重要になります。この点は深く追求しました」

Q.10層も包んでいるとは思えない繊細な美しさです。
「層はそれぞれをとても薄く仕上げています。それを10層も組み立てるのは難しく、温度管理も厳格にしなければ保てません。カットした時に美しく、食べた時も層をしっかりと味わえる。それぞれのパーツに意味があり、口の中で全体が調和する。それがきちんとお客様に伝わるようにと製法にも大変こだわりました。「Ensemble 一多重奏—」の名にも、味の一体感を楽しんでいただきたいという思いを込めています」



Premier ショコラ “Ensemble 一多重奏—”※ 税込¥3,564
小麦、卵、乳 販売期間：12月1日～2月28日予定



シェフ パティシエ 小野雄大

大人の方に好まれる
味わいです
チョコレートのビターな
味わいや華やかな風味、
そしてすべての調和をお楽しみください。

ティーサロンで愛される デセール 12月限定の「シャトー」



シャトー 税込¥3,850 小麦、卵、乳
販売期間：12月1日～12月30日

冬の城のようなデザート仕立てのケーキ
「毎年楽しみにしてくださるお客様や、結婚記念日に必ず注文される方もいらっしゃいます」と微笑ましいエピソードがいくつも。12月になると登場する「シャトー」は、多くの方に愛されるティーサロンのロングセラーです。少しレトロな雰囲気とクリスマスを連想させる鮮やかな色彩も人気の秘密です。

食事の後でも、さらりと召し上がれます
和光で人気のイチゴのショートケーキをベースとしていますが「スポンジを4段にし、クリームが多くなりすぎないように全体のバランスを工夫しています」と松目シェフ パティシエ。少し大きめの贅沢なケーキと、フルーツやアイスクリームと一緒に楽しむ瑞々しい一皿です。



ティーサロンシェフ兼
シェフ パティシエ 松目貴宏

12月だけの華やかな
ショートケーキ
スポンジにもベリーソースを
染みこませてクリスマス
をイメージ。デセールだけの
楽しさです。



日本中の いいものを集めて 祝い初め

お正月の祝い膳に相応しい、めでたい味を揃えました。

日本各地の名品ばかりです。

何度も味わいたくなる 品のよい甘さ

しっとり柔らかく煮た形のよい渋皮栗と、しわを寄せずにふっくらと炊き上げた丹波産の大粒黒豆。国産素材の繊細なおいしさを上品な甘みで引き立てた、食べ飽きない甘露煮セットです。祝い肴や箸休めにもどうぞ。

黒豆・栗詰合せ
税込¥4,320
(薄渋皮栗、黒豆 各280g)
箱サイズ:120×165×75mm、
1050g、
賞味期間:
約6ヵ月



最高峰のもち米を 使用した杵つき餅で 長寿を願って

蛍舞う清らかな環境で特別栽培した新潟県産「こがねもち」米を使用し杵つき製法で作りました。味のよさ、粘りやコシの強さは格別。甘みのある白もちはぜひ雑煮に。北海道産黒大豆入りの豆もちは揚げても美味です。

お餅詰合せ 税込¥5,400
(白もち4袋、豆もち2袋)
箱サイズ:300×300×50mm、
2100g、
賞味期間:
約2ヵ月



粹を集めた和光自慢のおせち
数の子西京漬や煮あわびなどの定番7品に加え、今季は鮭の昆布巻が新登場。宮城県産の養殖銀鮭を丁寧に下処理して雑味をとり、唐桑半島で採れるふっくらとした昆布で包みました。大釜でじっくりと煮込んだやさしさ沁みる味です。風味を保つ真空の個包装でご注意。

数量限定・予約販売

おせち詰合せ 税込¥21,600
(栗きんとん、数の子西京漬、えび蒲鉾、たこ蒲鉾、伊達巻、煮あわび、銀鮭昆布巻、黒豆) 箱サイズ:255×222×65mm、
1600g、賞味期間:
お品ごとに異なります。
冷蔵、小麦、卵、えび



ご予約を承り、12月28日(月)または29日(火)にお届けいたします。
◎予定数量に達し次ご予約の受け付けを終了いたします。
◎ほかのお品との同送はできません。

噛むほどに旨みが満ちる 上質な国産天然はまぐりの煮物

茨城県産の殻付き天然はまぐりをつつと手むきし、その上質な味を最大限に生かすため最低限の国産調味料だけで浅炊きにしました。天然塩のみで味付けた塩味、絶妙に風味をきかせた山椒味、ふわりと香りが立つ柚子風味の3種詰合せです。身縮みや煮崩れさせずにしっかり

と均等に味を含ませるのはまさに熟練職人の技。驚くほど大粒でふっくらとした身は見応えも食べ応えも十分です。

数量限定

天然はまぐりやわらか煮
税込¥10,800
(海塩・山椒醤油・柚子)
箱サイズ:295×165×25mm、
410g、賞味期間:約2ヵ月、小麦



Buyer's NOTE

年毎に希少性が増す天然の大粒はまぐり。今だけのご提供になりますので、ぜひお早めに。





美酒とごちそうの 幸せなマリアージュ

圧巻の味とボリュームは、まさに極み
目を奪う大きさと厚み、繊維が太く
艶やかな金米。気仙沼港の漁獲量
の5%にも満たない希少なアオザメ、
その最高級部位である尾びれを
使った贅沢極まるふかひれ。弾ける
ような歯応えと上品なコクは、特別
な宴で饗する一皿にも。

ふかひれ姿煮 極 税込¥54,000
(アオザメふかひれ姿煮350g、紅焼醬
(煮込み用スープ) 100g×
7袋) 箱サイズ: 250×355
×90mm、1600g、
賞味期間: 約2ヵ月、小麦



時の力が生み出した 傑作古酒

「龍力」の蔵元・本田商店による
和光のための古酒。純米大吟醸・
純米吟醸・特別純米のそれぞれ
を四季の常温で20年間熟成させ
た後にブレンド。熟成による豊か
な香りとふくよかな旨み、力強い
コクが魅力です。

熟成古酒 和光 式
税込¥55,000
(720ml、桐箱入)
箱サイズ: 345×105×
105mm、1600g、冷蔵3



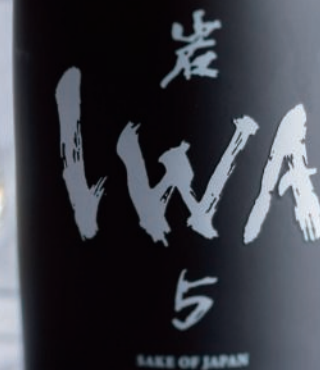
Buyer's NOTE

ふかひれ、あわびともに
希少なお品ですので、慶事
や年末年始のパーティー
などにおすすめします。

シャンパンの技術で醸す 革新的な日本酒の新作

「ドン ペリニヨン」を率いたリシャール・
ジョフロワ氏による日本酒の新作
「IWA 5 アッサンプラージュ7」。存在感
を湛えたクラシックな香りや、豊かな
厚みと軽さが見事な均衡を描く味わ
いが特徴。深い余韻も心を掴みます。

IWA 5
アッサンプラージュ7
税込¥16,500
(720ml、専用箱入)
箱サイズ: 135×345×
90mm、1595g、冷蔵3



希少な国産の天然あわびを厳選
天然あわび本来の甘みと食感を保つ
ため活きめました。プリプリとした歯
応えがありながら、ずっと噛み切れる
ほど柔らか。素材の旨みを引き立てる
穏やかな味付けも絶品です。

あわび煮貝 極
税込¥21,600
(あわび煮貝×2個)
箱サイズ: 170×142×
122mm、
785g、
賞味期間:
約2ヵ月、小麦





きちんと贈る 冬だけの和菓子

Buyer's NOTE

用途に応じた包装紙や、
掛け紙をお付けすること
もできます。ぜひお申し
付けください。オンライン
ブティックでも同様にお
選びいただけます。



職人が絶妙な火加減で焼く
和栗の五三焼かすてら

茨城県産の和栗のペーストを使用し、
和栗ならではの香ばしさと甘やかな風
味を贅沢に練り込みました。旨みの濃
い長崎県産のブランド卵「太陽卵」を
使用し、卵黄の割合を増やした五三
焼仕立てに。上品な甘みを添えるのは、

徳島県産の和三盆糖と佐賀県
産の水あめ。卵の濃厚さに和栗
の芳醇さが調和した味わいは、
季節のご挨拶にも好適です。

銀座かすてら 和栗
税込¥4,320
箱サイズ: 290×90×
75mm、650g、賞味期
間: 約10日、小麦、卵



安らぐ味わいの贅沢なぜんざい

まろやかに煮た小豆の餡に、絹衣を
着たようなめらかな白玉と、歯ごた
えのしっかりとした栗を合わせました。
素材の風味に加え、異なる食感が一
碗の味わいに奥行きを与えています。
白玉は国産の米粉、小豆は北海道
産、栗は熊本県産のものを厳選。甘さ
も品よく大人好みに仕立てています。

絹白玉ぜんざい6袋

税込¥5,400

箱サイズ: 270×238×60mm、
1350g、賞味期間: 約2ヵ月



和光のための特別な上煎茶

口あたりは柔らかでありながら、濃
厚でしっかりとしたコクがあり、旨み
と甘みがふくらむように際立ちます。
和光のためにブレンドされた日本
茶の、その香りとおいしさはまた格
別。憩いのひとときに、甘味のおとも
に、食事の締めくりに、ぜひ上質な
一服を。

宇治上煎茶

税込¥2,160 (100g)

箱サイズ: 227×150×23mm、
200g、賞味期間: 約3ヵ月



2026 CHRISTMAS

クリスマスを待ちながら パーティーの仕度

クリスマスは大人も心がはずむもの。

だからこそイブまでの毎日にも

素敵な物語を届けます。



クリスマスまでの毎日に幸せの小箱を
チョコレートや焼菓子の入った小箱を毎日1つ開けて、
クリスマスの到来を楽しみに待つアドベントカレンダー。
今年のモチーフは、和光のあるセイコーハウスの時計
塔。シックな華やかさが大人のクリスマスを彩ります。
素敵なハンカチーフもサプライズで隠されています。

数量限定・予約販売

和光アドベントカレンダー 税込¥21,600

箱サイズ:275×175×厚み60mm、

小麦、卵、乳

◎ご予約を承ります。

◎店頭お渡し:11月25日(水)~11月30日(月)

◎お届け期間:11月26日(木)~11月30日(月)



一口ごとに風味が異なる
贅沢でおいしいツリー
円盤型のチョコレートに
アーモンドやビスタチオ、ドライフルーツを
あふれるほど載せました。

数量限定

チョコレート細工「ツリー」税込¥9,720

サイズ:直径155×高さ172mm、

小麦、乳、くるみ

◎11月5日(木)発売予定

チョコレートでできた
サンタクロースの贈りもの
リボンまでチョコレート製のかわいい
プレゼントボックス。中にはナッツの
チョコレート菓子が入っています。

数量限定

チョコレート細工

(左)「サンタクロース」、(右)「スノーマン」

各 税込¥3,780 ケースサイズ:

直径95×高さ100mm、乳

◎11月5日(木)発売予定

明日が楽しみになる

伝統の焼菓子

クリスマスまで毎日1枚ずつ

切り分けて食べるドイツの

焼菓子シュトレン。ナッツ

やドライフルーツをふんだん

に練り込み、伝統の製法で

焼き上げました。日本人の

味覚に合うようにスパイスも

独自に配合しています。

数量限定

シュトレン※ 税込¥5,400

箱サイズ:108×250×高さ55mm、

小麦、卵、乳、くるみ

◎11月5日(木)

発売予定



◎チョコレート細工はお持ち帰りのみ承ります。

◎※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。◎予告なしに仕様や価格の変更をする場合がございます。 21

2026 CHRISTMAS

会話まで思い出になる、聖夜の特別なケーキ

集う人々から歓声上がるような、素敵な仕掛けがいくつも。
あの時計塔をそのまま、スペシャルなケーキに仕立てました。

Noël de WAKO
2026のご予約
10月15日(木)～
12月15日(火)

©数量限定のため、予定数に達し次第受付終了となる場合がございます。
詳しくはP.27をご覧ください。

銀座のシンボルである時計塔に驚きを託して時計塔をそのままケーキに。限られた数しか製作できない限定品。

数量限定・予約販売

Noël de WAKO 2026
税込¥129,600
箱サイズ:30×30×
高さ40cm、小麦、卵、乳



和光のあるセイコーハウスの時計塔をモデルにした豪華で楽しいクリスマスケーキ。思い出すのは幼い頃に夢見たお菓子の家。バターの香りを先触れに現れたのは、シュークリームやエクレアで作られた目を見張るような時計塔です。外壁や柱は香ばしいヌガティーヌやマンゴークリーム入りのエクレア、3種の味が隠されたシュークリームで

表現されています。そして文字盤はチョコレートでかたどられ、なんと背景のアラベスク文様まで精緻に再現しました。両手で抱えるほどに大きなケーキですが、時計の針まで余すところなく召し上がれます。

「祝宴に用いられるクロカンブッシュに着想を得ました」製作を担当した小野シェフ パティ

シエに話を伺うと「フランスの伝統菓子をモダンに革新するトレンドを汲みつつ、和光らしさも加えた造形です。さらにアメージングな楽しさも意識しました」。そうって時計塔を持ち上げると、なんと塔は箱形のカバーになっていて、中から白いツリー型ケーキが登場。そのツリーにはピスタチオのクリームとムース、イチゴのクリームとコンポートの層が隠れて



いて、カットすると断面がクリスマスカラーに。細部にまで見事に計算されています。「お客様にお渡しするものですから、美しさはもちろん、すべておいしく食べられることにこだわりました。持ち帰って召し上がるまでにエクレアやシュークリームがへたらないよう材料の比率を変更し、中のクリームも4種の

味に合わせた異なる舌触りに。ヌガティーヌはアーモンドの比率を増やして飴っぽさと甘さを抑え、翌日も過度にべたつかないよう工夫しています」。心を込めて作り上げる渾身の時計塔ケーキ。「どこから食べる？」そんな会話まで楽しい思い出にしてくれそうです。



クリームは4種類、ツリーの中は8層もエクレアはマンゴー、シュークリームにはピスタチオ、フランボワーズ、ショコラのクリーム入り



たくさんの方で楽しく召し上がってください。飾りの大きさや外壁の形も1つひとつ微調整しているので、細工の完成度もお楽しみいただけます。ヌガティーヌやチョコレートは翌日までお召し上がりいただけますので、クリスマスの余韻と一緒にご堪能ください。



シェフ パティシエ
小野雄大

2026 CHRISTMAS

和光の技は イチゴのケーキにも

イチゴを一番おいしく味わえるバランスに。

和光を代表する2つのケーキは、口どけまで違うのです。

羽のような飾りは
ホワイトチョコレート。
舞い散る雪をイメージして、
パティシエが一枚いち枚
手作りしています。

クリスマスケーキの
ご予約
10月15日(木)~
12月18日(金)

◎ご予約はお渡し希望日の
3日前までをお願いいたします。
◎数量限定のため、予定数
に達し次第受付終了となる
場合がございます。
詳しくはP.27をご覧ください。



数量限定・予約販売

ブルミエ シャンティ フレーズ

税込¥27,000 直径18cm(6号)、小麦、卵、乳

あまおうで贅沢に埋め尽くした
「ブルミエ シャンティ フレーズ」
赤と白の鮮烈なコントラストに心奪
われる「ブルミエ シャンティ フレー
ズ」は、福岡県産イチゴ「あまおう」
が主役。存在感のある甘さと香りを
支えるため、スポンジは北海道産小
麦粉を使用し、生地感をしっかりと

残しました。風味の鍵となるのは生
地に打つ和三盆のシロップ。しっとり
とした口どけと上質なコクで味わい
に奥行きを与えています。そこに自家
ブレンドした生クリームとイチゴのク
リームの二層をはさみ、生地にも甘
酸っぱさを添えて。さらに下層のカ
スタードクリームで卵のコクやバニラの

甘さも忍ばせました。調和が織りな
す深く華やかな味は、豊かな満足
感を与えてくれます。



「大きくカットしても
さらりと食べられる」
との評判にお応えて、
ひとまわり大きな6号サイズが
新登場です。

(左)フレゼット(大)
税込¥10,800 直径18cm(6号)
(右)フレゼット(小)
税込¥8,100 直径15cm(5号)
小麦、卵、乳



クリームとの軽やかなバランス
王道のイチゴケーキ「フレゼット」
彩りも賑やかな「フレゼット」は、店頭
でも人気の定番ケーキ「フレンジェ」
をベースにしています。使用するイチ
ゴは、数多ある国産イチゴの中から、
その時季に最も味のよい品種を厳
選。ブルーベリーやラズベリーと合

わせて酸味のハーモニーを描いて
います。スポンジはしっとり柔らかく、
ふわっと消えるような口どけが魅
力。その軽さを出すために生地にレ
モンシロップを打ち、さっぱりとした
味わいに仕上げています。自家ブレ
ンドした生クリームはミルクの風味
豊かで甘さは控えめ。フレッシュな

コクにイチゴの甘酸っぱさが引き
立って、大人でもべろりと食べてしま
うほどです。



2026 CHRISTMAS

あの人の笑顔を思って いろいろな味で、メリークリスマス

栗好きなかた、チョコレート好きなかた。
その笑顔に贈りたいクリスマスケーキです。



フランス産と国産栗を合わせたクリーム
の下に刻んだ黄栗や生クリーム、バニラ
ムースの中にはカシスが隠れています。

モンブラン ノエル
税込¥7,020
直径12cm(4号)、小麦、卵、乳



クリスマスケーキの
ご予約
10月15日(木)～
12月18日(金)

◎ご予約はお渡し希望日の
3日前までお願いいたします。
◎数量限定のため、予定数
に達し次第受付終了となる
場合がございます。
詳しくはP.27をご覧ください。

サブレ生地にアーモンドクリームを
載せて香ばしく焼いたタルトの上
に、生クリームとカスタードクリーム、
イチゴやブルーベリーなどを賑や
かに飾りました。お子さまと一緒
にしゃいでしまいそうな、楽し
さいっぱいのリース型ケーキです。

数量限定・予約販売

タルト リース
税込¥16,200
直径21cm(7号)、小麦、卵、乳

今年の「ショコラ・フレ ノエル」は、
クリスマスマーケットを彷彿とさ
せるスパイシーなガナッシュの
「ヒイラギ」が仲間入り。チョコ
レートと焼菓子を3段の箱に詰
め込んだ「ギフトボックス ノエル」
は、ご自分へのご褒美にもいか
がでしょう。

(上)ギフトボックス ノエル
税込¥19,440
キャレドショコラ ノエル 12枚、
ショコラ・フレ ノエル 15個、
焼菓子(マドレーヌ、フィナンシェ
各1個)、ロッシュ、ラメゾン
箱サイズ:136×200×高さ117mm、
小麦、卵、乳
◎11月5日(木)発売予定

(下)ショコラ・フレ ノエル
10個 税込¥6,264
箱サイズ:98×208×高さ33mm
5個 税込¥3,564
箱サイズ:59×208×高さ33mm
小麦、乳
◎11月5日(木)発売予定



バニラとチョコレートの2種のクリーム
を挟んだ、モダンアートのようなケーキ。
チョコレート好きなかたへのギフトにも。

フロレド ショコラ
税込¥7,020
直径15cm(5号)、小麦、卵、乳



和光公式オンラインブティック www.wako.co.jp

オンラインブティック以外のお問い合わせ

オンラインブティック以外の食品のご注文、お問い合わせは下記電話、FAX、メールにて承ります。
[食品お問い合わせ窓口] 受付時間 11:00～19:00
電話:(03)3563-9701 FAX:(03)3563-9702 メール:foods-concierge@wako.co.jp

配送料金

オンラインブティック以外		オンラインブティック	
東京都	税込¥990	東京都、神奈川県、 千葉県、埼玉県	税込¥715
神奈川県、千葉県、 埼玉県、茨城県、栃木県、 群馬県、山梨県	税込¥1,210	茨城県、栃木県、 群馬県、山梨県	税込¥825
北海道、九州、沖縄県	税込¥1,760	北海道、九州、沖縄県	税込¥1,265
その他記載外の地域	税込¥1,540	その他記載外の地域	税込¥1,045

◎配送先1件につき、お買上げ金額が税抜50,000円(オンラインブティックは20,000円)以上の場合は、配送料金が無料です(産地直送品と特選フルーツ便は対象外です)。
◎代金引換配送の場合は、お買上げ金額にかかわらず、別途代引手数料として1件につき税込330円頂戴いたします。

◎冷蔵、冷凍のお品は保冷配送にて承ります。保冷配送は別途加算料金として1件につき税込330円頂戴いたします。冷蔵はお品により保冷配送期間が異なります。
冷蔵:通年、冷蔵1:3/1～10/31、冷蔵2:3/1～9/30、冷蔵3:6/1～9/30

◎冷凍のお品は、沖縄県の一部と一部離島にはお届けできません。また、いずれもほかのお品との同送はできません。なお、お届け先のご不在などで新しいお品にて再配送させていただく際に、改めてお品代と配送料金、保冷配送料金を頂戴いたしますのでご了承ください。

◎冷蔵不可のお品は冷蔵、冷凍のお品との同送はできません。別途配送料金がかりますのでご了承ください。

クリスマスケーキ・スイーツ

ご予約は和光公式オンラインブティック、店舗、上記の食品お問い合わせ窓口にて承ります。お受取りはアネックス1階 ケーキ&チョコレートショップにて承ります。



クリスマスケーキ、スイーツのご案内 www.wako.co.jp/f/christmas/

お受取り期間 12月19日(土)～12月25日(金)

◎12月15日(火)以降の予約の変更、キャンセル、払い戻しは承ることができません。

和光アネックス 営業時間 10:30～19:30(日曜・祝日は19:00まで)

◎※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。◎原材料にアレルギー物質を含む特定原材料9品目を表記しております。◎価格はすべて2026年10月現在のものです。◎予告なしに仕様や価格、販売期間、提供期間の変更をする場合がございます。◎万一、お品切れの際はご容赦ください。

〒104-8105 東京都
中央区銀座4丁目5-11
(03)3562-2111
www.wako.co.jp

