

2025年10月14日

「2025年オークワ クリスマスケーキ」ご予約受付中

株式会社オークワでは、「2025年オークワ クリスマスケーキ」のご予約受付を開始しました。

「みんなで楽しむクリスマス」をテーマに、毎年ご好評頂いているオークワオリジナルケーキをはじめ、有名ホテルのケーキ、チキンやピザなどのパーティメニューも幅広く取り揃えました。

オークワのクリスマスケーキで、思い出に残る特別なクリスマスをお過ごしください！

記

1、ご予約承り期間 12月17日（水）まで（インターネット販売は12月16日まで）

2、実施店舗 全店舗（153店舗）、e-ショップオークワ
※アンドデリカ谷町店、あつた小町 by Pare Marche では実施していません。
※堺市駅前店は店頭での受付は実施していません。（e-ショップオークワをご利用ください）

3、販売品目 97品目

4、今年のおすすめポイント

オークワオリジナルの「苺のクリスマスケーキ」は和歌山県産「まりひめいちご」、オークワプレミアムの「平飼いたまご」を使用したスポンジ、オリジナルブレンドの生クリームを使用したオススメ商品です。
「シャインマスカットのタルト」や『オークワスイーツ部』の「あら川の桃ミルクレープ」などオークワオリジナルのケーキや有名洋菓子店とのコラボケーキ、ホテルのケーキなど幅広く取り揃えました。
また、ピザや長州鶏ローストレッグなどのパーティメニューのセットなどクリスマスのごちそうメニューのご予約を承り中です。

*デジタルカタログはこちら→ <https://www.okuwa.net/osusume/christmas/>

5、商品一例

【オークワでしか買えないプレミアムケーキ】



オークワオリジナル苺のクリスマスケーキ（5号）

本体 5,980 円（税込み 6,459 円）

和歌山県産「まりひめいちご」を贅沢に使用した特別な日にふさわしいクリスマスケーキです。



オークワオリジナルシャインマスカットのタルト (5号)

本体 4,980 円 (税込 5,379 円)

オークワプレミアム「シャインマスカット」をたっぷりと使用した贅沢なフルーツタルトです。

タルト生地にオークワプレミアム「平飼いたまご」を使用しています。

【オークワスイーツ部数量限定コラボレーションケーキ】



オークワスイーツ部

しっとりクレープ生地がオススメ

あら川の桃ミルククレープ (5号)

本体 2,980 円 (税込 3,219 円)

オークワと和歌山県の桃農家「八旗農園」さんとのコラボレーションで誕生！！

「あら川の桃ソース」を使用したオリジナルスイーツです。

【オークワとパティシエが共同でつくる珠玉のケーキ】



オークワ×COCARDE

クリスマスロゼ (4号)

本体 4,580 円 (税込 4,947 円)

1990 年に大阪に生まれた COCARDE (コカルド) は見る人がときめきを感じ、物語が浮かんでくるようなお菓子作りに挑戦しています。そのコカルドとオークワのコラボでできた優しいパステルピンクのチョコグラサージュに包まれたホワイトチョコとイチゴのムースです。

【パーティメニュー】



長州鶏ローストレッグ (3本)
本体 1,980 円 (税込 2,139 円)



具たくさんパエリア
本体 1,580 円 (税込 1,707 円)



オークワオリジナル
北海道産モッツァレッラの贅沢
マルゲリータ
本体 1,580 円 (税込み 1,707 円)

以上