

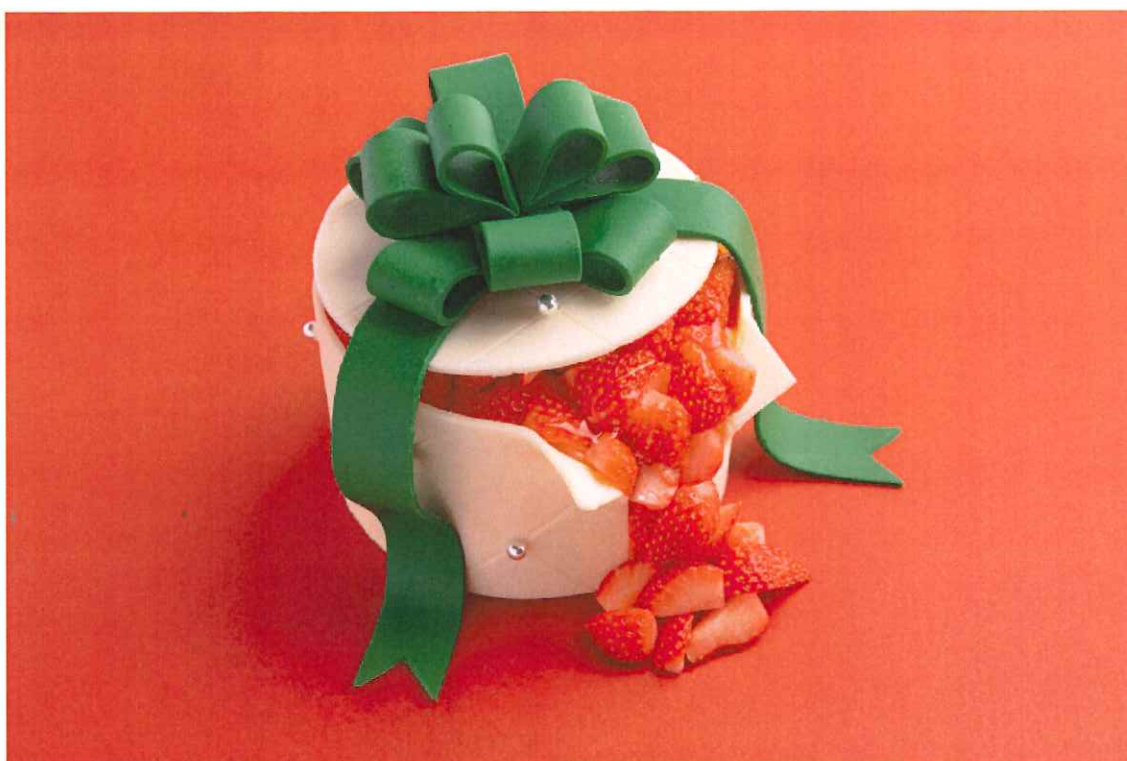
【プレスリリース】

報道関係各位

2026 年 10 月 1 日

マスダプランニング株式会社

60 台限定。“いちご 30 粒”を包んだプレミアムクリスマスケーキが登場
北海道産食材にこだわるフランススファームが 10/1 予約開始
～先行予約は 10/1 開始。店頭販売のプチガトーは 11/1 発売～



マスダプランニング株式会社（本社：北海道札幌市）が運営するパティスリー「フランススファーム」（宮の森フランス教会内）は、2026 年クリスマス限定ケーキの予約を 2026 年 10 月 1 日（木）より MASUDA MEMBERS 会員向けに先行開始いたします。
結婚式で新郎新婦のウェディングケーキを手がけるパティシエが一台一台仕上げるクリスマスケーキは、北海道産素材にこだわった毎年完売する限定コレクションです。一般予約は 10 月 14 日（水）から、店頭受け渡しは 12 月 19 日（土）～26 日（土）に実施します。

また、毎年クリスマスシーズンに人気の、思わず写真を撮りたくなるクリスマス限定プチガトー4 種も、11 月 1 日（日）より予約不要・数量限定で店頭販売いたします。

■完全予約制クリスマスホールケーキ 3 種

「フリーズ・ド・ボヌール」

クリスマスプレゼントを開ける瞬間のわくわく感をイメージし、30粒のいちごがあふれる、真っ白なケーキをリボンで包みました。きめ細やかなスポンジに、マスカルポーネを合わせたコクのあるオリジナルクリームを重ねています。60台限定。

- 4号：8,800円（税込）



「フリーズ・ド・ノエル」

ショートケーキを雪化粧したクリスマスツリーに見立てた商品。雪の表現まで細部にこだわり、クリスマスの情景を1台のケーキに表現しました。

- 4号：4,700円（税込）
- 5号：5,700円（税込）
- 6号：6,700円（税込）



「ショコラ・ド・ノエル」

2種類のチョコレートを贅沢に使用し、甘さとほろ苦さ、豊かな香りを楽しめる味わいに。雪をまとったツリーをイメージした華やかなデコレーションを施しました。

- 5号：5,800円（税込）
- 6号：7,100円（税込）



■クリスマス限定プチガトー4種

11月1日（日）から12月18日（金）まで、予約不要・数量限定で店頭販売します。婚礼のない平日は、宮の森フランス教会のラウンジでイートインもお楽しみいただけます。

シロクマサンタ 600 円 (税込)

南国果実の濃厚で爽やかなクリームをレアチーズムースで包みました。マーマレードの程よい酸味とチーズサブレの香ばしさを合わせました。



ルドルフ 650 円 (税込)

2種のチョコレートを使用したムースに、自家製のプラリネを合わせました。キャラメルブリュレと香ばしいプラリネで、濃厚で奥行きのある贅沢な味わい。



サンタの贈り物 650 円 (税込)

ホワイトチョコレートをベースにした芳醇なピスタチオムースで、バニラが香るババロアと、フランボワーズのジュレを包みました。昨年のホワイトチョコレートムースから味わいを一新しています。



ビジュー 650 円 (税込)

やさしい酸味とミルキーなグラサージュで包み、中にはコンポートした果実を忍ばせました。ツリーに飾るオーナメントをデザインし、仕上げに散りばめた金の星が輝きを添えます。



■パティシエのコメント

クリスマスは1年で一番大事な日だと思っています。幼い頃から「サンタさん」など、クリスマスには特別なものがあります。パティシエとしてはとても忙しい1日ですが、仕上がったケーキがズラッと並ぶ光景は、毎年快感です。

ケーキは、選ぶところからクリスマスが始まっていると思っています。お客様がわくわくしながら



箱を開けてくれるのかなと思うと、楽しくなります。

北海道産素材へのこだわり

フランススファームは、宮の森フランス教会で結婚式を彩るウェディングケーキを手がけるブライダルパティスリーです。クリスマスケーキやプチガトーにも北海道産素材へのこだわりを詰め込んでいます。

北海道産てんさい糖、北海道産小麦「スノーフレーク」、十勝・浦幌町の生乳、音更町・竹内養鶏場の卵「米艶」など、生産者の顔が見える北海道産素材を中心に使用しています。



フランススファーム店頭



婚礼のない日はラウンジでイートイン可能

販売概要

クリスマスホールケーキ（予約制）

- MASUDA MEMBERS 先行予約
2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 12 日（月・祝）
- 一般予約
2026 年 10 月 14 日（水）～12 月 16 日（水）
- 受け渡し期間
2026 年 12 月 19 日（土）、20 日（日）、23 日（水）、24 日（木）、25 日（金）、26 日（土）の中から選択いただけます。
- 受け渡し場所
フランススファーム（宮の森フランス教会内）
札幌市中央区宮の森 3 条 10 丁目 3-25

※MASUDA MEMBERS は、マスダプランニンググループの無料会員サービスです。LINE から登録でき、フランススファーム店頭でもご入会いただけます。

クリスマス限定プチガトー（予約不要）

- 販売期間
2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 18 日（金）
- 販売場所
フランススファーム（宮の森フランス教会内）
札幌市中央区宮の森 3 条 10 丁目 3-25
- 店内利用
婚礼のない日は、ラウンジにてイートインのご利用が可能です。

店舗概要

店舗名 フランススファーム
所在地 北海道札幌市中央区宮の森 3 条 10 丁目 3-25 宮の森フランス教会内
営業時間 10:30～19:00
定休日 毎週月曜・火曜（祝日は営業）
TEL 011-641-0707
HP <https://patisserie.j-mfc.com/>

フランススファームについて

結婚式場である宮の森フランス教会の施設内にあるパティスリー（ケーキショップ）です。北海道産の素材にこだわり、新郎新婦のためにオリジナルのウェディングケーキを手がけています。店頭ではパティシエが手作りするケーキや焼き菓子を提供しています。



会社概要

会社名 マスダプランニング株式会社
代表者 代表取締役社長 増田幸夫
所在地 北海道札幌市中央区宮の森 3 条 10 丁目 3-25
設立 1992 年 1 月
事業内容 ウェディング事業、レストラン事業、フォト・ドレス事業、宿泊事業
Web サイト <https://www.j-mpe.com/>
一般のお客様からのお問い合わせ：011-641-0707（月曜・火曜定休）

【本件・取材に関するお問い合わせ】

マスダプランニング株式会社 フランセスファーム 担当：高田

電話 011-641-0707（月曜・火曜定休） メール m_takada@j-mpe.com

【取材ポイント】

フランセスファームでは、テレビ・新聞・Webメディアの取材に対応いたします。

- ・高解像度の商品画像の提供
- ・「シロクマサンタ」「ルドルフ」などクリスマス限定プチガトー4種の撮影、試食
- ・フランセスファーム店頭ディスプレイやラウンジの撮影
- ・パティシエへの質問（クリスマスケーキ制作や北海道食材へのこだわり）

※取材・撮影日時は婚礼スケジュールと調整のうえ、ご案内いたします。