

Christmas Cake

2025 パルcoopのクリスマスケーキ

ご予約期間

2025
12/14日 まで

お渡し期間

2025
12/23火・25木

※一部商品はご予約期間・お渡し日が指定となります。

パルcoopの
クリスマスケーキで
楽しい
クリスマスを!

※ここがオススメ!※

大山乳業さんの
口溶けのよいクリームと
サンタさんがかわいい
ケーキです。

昨年
人気No.2

生クリーム入り
ホイップクリーム



黄桃シロップ漬け

上品で口溶けの良いホイップクリーム
でデコレーションしました。
上面には雪を彩る花畑をサンタが
歩いているようなデザインに仕上げました。

1 大山乳業
メリークリスマス

本体 3,700円(税込3,996円)

直径約
15cm
ローソク
なし

お渡し日
12/23火
・25木

消費期限 12月25日(木)

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



インターネットでもご予約いただけます!

インターネット
予約受付期間

2025年12月14日(日)まで
一部商品はご予約期間が異なります。

パルcoop ケーキ

https://www.palcoop.or.jp/shopping/shop/yoyaku/yoyaku_christmas.html

※オーナメント等は変更になる場合がございます。※添加物についてはパルcoop添加物基準に基づき使用しています。
※「数量限定」マークのあるものは、記載期限前にご注文を締め切らせていただく場合がございます。

おおさがパルcoop

大山乳業のこだわり!

ポイント1
良い生乳に
こだわり

ポイント2
鮮度にこだわり
新鮮な生乳を
ひとつの工場で
ケーキに仕上げ
ています。

ポイント3
自然にこだわり
着色料はできる限り少なく。
サンタの色がうすめなのは
こだわりの証!



大山 乳業の クリスマス マスケーキ

牧場から届けるしあわせ、長く愛され続けるおいしさ

ケーキの中央には、いちごのホイップクリームでかたどったクリスマスツリーをデコレーション。
クリスマスツリーにはかわいらしいオーナメントを飾りました。
さらに、ケーキ上面にはふんわりとした白のホイップクリームもデコレーションし、クリームのおいしさをしっかりと楽しんで頂けるデザインにしております。
サンドには、フルーティで甘酸っぱい苺ジャムをサンドし、見た目と味のアクセントにしました。
オーナメントはすべて食べられるものをトッピングしています。
スポンジに使用している小麦粉は100%国産品です。

お渡し日
12/23火
25金



2 大山乳業
ふんわりいちご★夢ツリー
本体 3,200円
(税込3,456円)

18cm
ローソク
なし

消費期限 12月25日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

生クリーム入りのこだわり
チョコホイップクリームを
使ったチョコケーキです。
表面にはチョコトリュフ、サイドには
チョコビスケットクランチをトッピング。
チョコづくしのケーキです。

お渡し日
12/23火
25金



3 大山乳業
メリーショコラ
本体 3,800円(税込4,104円)

消費期限 12月25日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

15cm
ローソク
なし



ここがオススメ!

クリーム好きの方にはスノーフレイクの
大量のクリームがたまりません。

上品で口溶けの良い
ホイップクリームを使用しました。
ホワイトチョコスライスが
ケーキの味を一層引き立てます。
上品でシンプルなイメージに仕上げました。

お渡し日
12/23火
25金

4 大山乳業
スノーフレイク
本体 4,400円(税込4,752円)

消費期限 12月25日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

21cm
ローソク
なし



ここがオススメ!

自家製クリームが軽く感じられて後味が
良いティラミスです。

お渡し日
12/23火
25金

自家製クリームチーズ入り
ティラミスクリームをたっぷりと
使用しました。

5 大山乳業
ティラミス
本体 3,500円(税込3,780円)

消費期限 12月25日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



お渡し日
12/23火
25金

ロールケーキの中にホイップクリームと
マロンホイップクリームを巻き込みました。
上面には、マロンホイップクリーム、
渋皮付きマロンをトッピングし上品なイメージに仕上げました。

6 大山乳業
マロン・ド・ノエル
本体 3,900円(税込4,212円)

消費期限 12月25日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

18cm
ローソク
なし



大山乳業に研修に行ってきました。こだわりの生クリームを学んできました。
この美味しさをしっかりと伝えていきます。



わが家のパティエ

美味しい+楽しい
いいとこどりの
オリジナルケーキを
作ろう!

おすすめ
ポイント②

スポンジにクリームが
付いているので簡単に
ケーキづくりが
楽しめる

おすすめ
ポイント③

世界にひとつ
だけの
ケーキが作れる!

おすすめ
ポイント①

大山自慢の
クリームが
美味しい!

ホイップ
クリーム
スポンジ

お渡し日
12/23
+25

18cm
ローソク
なし

7 大山乳業
デコレーションケーキ台
本体 2,500円(税込2,700円)

消費期限 12月25日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

昨年

人気No.1

雲の上の
サンタさんの
隠れ家



▲とにかく姉妹で
大好きな物をいっぱい
乗せました!!



▲こだわりは周りにも薄く
切ったいちごを飾った
ところですよ。
(小学3年生の孫が一人で
飾り付けをしました)



▲大人2人であっさり
と食べたかったので、
冷凍ブルーベリーを
乗せました。



▲糸で2段に切って
ケーキの中にも
フルーツをたっぷり
入れたところが、
今年の僕のこだわり
ポイントです!



▲娘がデコレーションしました。
いちごを1枚1枚切って
丁寧に並べました。



▲騒がしすぎる
デコレーション



▲いちごの森のサンタ



▲食べたいケーキを
作りたい!!

組合員さんやお子さんが作ってくれました!

今年のオリジナルケーキをご紹介します!



えんとつに
のぼろうとする
サンタさんケーキ



▲バラ莓ケーキ
できあがり



▲フルーツツリーケーキ



▲チョコもりもり
ケーキ



▲みかんも
ももの
缶詰ケーキ

▲ブドウと
チョコの
ケーキ



▲フルーツ苦手な6歳の娘が、
莓チョコやデコペンチョコで
飾り付けをしました!
楽しめたし、おいしかったです

▲毎年、子供達がケーキの
デコレーションしてくれます。
今年はチョコスプレーと
ブルーのアラザンを使って
キラキラに仕上げて
くれました(≧▽≦)b



▲きのこの山
のアポロの森



▲今年も会えたね
大山乳業デコ台



▲姉弟のこだわり
デコレーション

▲切り分けてから
自分のケーキを
飾ったので、
それぞれの個性が出た
素敵なケーキに仕上がりました。

▲いちごの上にチョコを
乗せたところがポイント。
じいちゃんもパパも
ママも美味しいと
評判でした!

▲毎年頂いていますが、
このケーキは
本当に美味しく
シンプルが
一番!

▲家にあった紅マドンナと
冷凍していたブルーベリーを
活用しました。

▲きのこクリスマス

▲コナッツサブレに
今年の気持ちを書きました
10歳の息子は「がんばった」
大学生の息子は
課題が多くて「くなん(苦難)」
我が家だけのケーキに
なりました



▲いちごとみかんのケーキ



▲雪だるまが
ひょっこり

▲子供と飾りを
選ぶところから
始めて好きなもの
を詰め込んだ
ケーキにしました。



ウルトラ
サンタケーキ

FRESH FRUIT CAKE

クリスマスには、
王道ケーキが
おすすめ!



ケーキの
大きさを
チェック!

6号

お渡し日
12/23火
・25木

角切り苺と果肉感のある
苺プレザーブをそれぞれサンドしました。
乳風味豊かなクリームが特徴の
クリスマスケーキです。

ヤマザキ
8 苺サンド6号
本体 4,900円(税込5,292円)

9 苺サンド5号
本体 4,150円(税込4,482円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

お渡し日
12/23火
・25木

口どけの良いスポンジとクリームが
特徴の苺を使用したクリスマスケーキです。

ヤマザキ
10 生ケーキ4号
本体 2,400円(税込2,592円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



18cm
ローソク
なし

15cm
ローソク
なし



角切り苺1層
苺プレザーブ
1層

13cm
ローソク
なし



苺プレザーブ・
ピーチ1層
クリーム1層

FLO
PARIS



数量
限定

お渡し日
12/23火
・24水

お申し込み締切りが早め!
11月24日(日)

アーモンドパウダーを加え
香ばしく焼き上げたサクサク
食感のタルト生地の上に、
カスタードクリーム、
色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた
煌びやかなフルーツタルト。

11 FLO PRESTIGE PARIS
フルーツ
カスタードタルト
本体 3,880円(税込4,191円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



トッピング
●ストロベリー(ダイス・ホール) ●白桃 ●クランベリー
●オレンジ(果肉、皮付きスライス) ●黄桃

15cm
ローソク
なし

8大アレルギー
不使用ケーキ

原材料に
「卵・乳製品・小麦粉」
を使用しておりません

お申し込み締切り
12月1日(月)

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、
国産米粉を使ったスポンジ生地で、
黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、
自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃
で仕上げたフルーツケーキです。

12 タカキベーカーリー
卵・乳・小麦を使わないケーキ
本体 3,580円(税込3,867円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: なし
※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・
くるみ・えび・かににアレルギーについて検査したのちに出货しております。
卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキの食感が
異なりますので、ご了承ください。

お渡し日
12/23火
・24水



いちごゼリー
ぶどう・
洋梨・黄桃
豆乳
ホイップ
クリーム
米粉のスポンジ生地
(国産コシヒカリの
米粉使用)
黄桃

15cm
ローソク
なし

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

チョコレートケーキ

CHOCOLATE CAKE

チョコチップと
チョコクリームをサンドし、
チョコをトッピングし
チョコづくしの
クリスマスケーキです。



お渡し日
12/23火
・24水

ヤマザキ

13 生チョコケーキ5号

本体 3,300円(税込3,564円)

15cm
ローソク
なし

14 生チョコケーキ4号

本体 2,450円(税込2,646円)

13cm
ローソク
なし

消費期限 お渡し日翌日

要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



チョコチップ
1層
チョコ
クリーム1層

chocolaterie
Gallerシェフショコラティエ
ロイック・デーメン氏

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ
「ガレー」のチョコレートを使用したケーキ。
濃厚なショコラムースと軽やかなショコラ
クリームを重ね、食感のアクセントに
アーモンドクランチを合わせた。



金粉
グラサージュショコラ
ショコラムース
コアントローシロップ
ココアスポンジ
ショコラクリーム
アーモンド
ショコラクランチ
ココアスポンジ



別添

15 Galler (ガレー)
ベルギーショコラノワール

本体 2,880円(税込3,111円)

長さ22cm×幅4cm×高さ4.4cm

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳

22cm
ローソク
なし

数量
限定

お渡し日
12/23火
・24水

お申し込み締切りが早い!
11月24日

子どもも大人もワクワクする、楽しさとおいしさが詰まった、
満足感たっぷりのチョコケーキです。



ここがオススメ!
見た目がかわいくてチョコが
美味しいです。
サクサクの生地も
気に入っています。

お渡し日
12/23火
・24水

12cm
ローソク
なし

お申し込み締切り
12月8日

16 タカキベーカーリー
きらきらツリーのチョコケーキ

本体 2,980円(税込3,219円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



ボリュームたっぷり、家族や友人とのパーティーにピッタリの6号サイズ
のケーキです。2層のチョコクリームと、
しっとり軽い口当たりのスポンジが
バランス良く重なりまろやかな味わいに。
振りかけたココアパウダーが美味しさを
より一層引き立てます。
チョコレートがお好きな方へおすすめです。



ココアパウダー
チョコホイップ
クリーム
ココアスポンジ

数量
限定

お渡し日
12/23火
・24水

17cm
ローソク
なし

お申し込み締切りが早い!
11月23日

17 ファミール製菓
吉野好宏シェフ監修
クリスマスショコラ6号

本体 2,900円(税込3,132円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



Hotel Okura

ホテルオークラ
エンタープライズ
総料理長
我田民生

カカオ分の高いチョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラ
シャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、
香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

ここがオススメ!
芳醇な香りとナッツの食感が
楽しめる、ホテルオークラ
ならではのクリスマス
ケーキです。

数量
限定

お渡し日
12/23火
・24水

15cm
ローソク
なし

18 ホテルオークラ
キャラメル
ダブルナッツショコラ

本体 3,980円(税込4,299円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳



キャンディング
アーモンド
ヘーゼルナッツ
キャラメルソース
グラサージュショコラ
ショコラムース
ココアスポンジ
(コアントロー
シロップかけ)
ヘーゼルナッツ
ショコラシャンティ
ブラリネキャラメル
フィアンティーズ
ココアスポンジ
ココアスポンジクリーム



※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

Assorted&Variety

定番の味から珍しい味まで、おいしさいろいろ! おうちパーティーで盛り上がること間違いなし!



毎クリーム、チョコ、デンマークチーズ、抹茶、ベリームース、チョコムース、マロン、フルーツ(黄桃&ラズベリー)。家族みんなで選べる8つのおいしさを詰め合わせました。

お渡し日
12/23火
・24水
18cm
ローソク
なし

19 タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート
本体 3,780円(税込4,083円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳
お申し込み締切り
12月8日



【チョコ】
チョコクリーム&
カールチョコ
チョコクリーム&
ココア生地



【チョコムース】
チョコプレート&金粉
グラサージュショコラ
チョコムース
チョコレートケーキ生地



【フルーツ(黄桃&ラズベリー)】
黄桃
ラズベリーフィリング
ホイップクリーム
ホイップクリーム&
黄桃&
スポンジ生地



【毎クリーム】
毎クリーム(あまおう莓ジャム使用)&
ラズベリージャム
ラズベリーシロップ
毎クリーム
(あまおう莓ジャム使用)&
スポンジ生地



【ベリームース】
ラズベリー
抹茶チョコ
ラズベリースース
ベリームース
チョコレート
ケーキ生地



【抹茶】
抹茶クリーム&
星型チョコ
抹茶クリーム&
抹茶スポンジ生地



【デンマークチーズ】
オレンジピールシロップ漬け
夏みかんマーメレードフィリング
オレンジソース
チーズムース
(デンマーク産
クリームチーズ使用)&
スポンジ生地



【マロン】
ココアパウダー
マロンペースト
ホイップクリーム
チョコクランチ
刻みマロン入り
マロンクリーム&
ココア生地

どれにするか悩んでしまいそう。色とりどりの様々な種類のケーキをお楽しみ頂けます。定番人気のケーキ8種をラインナップ。カット不要の人気の個食タイプです。

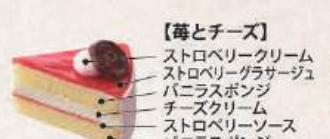
数量
限定
お渡し日
12/23火
・24水
18cm
ローソク
3本付

20 銀座コージーコーナー
クリスマスアソート6号
本体 3,900円(税込4,212円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳
お申し込み締切り
12月4日



【ピスタチオとベリー】
ラズベリースース
ピスタチオクリーム
ラズベリークリーム
ラズベリースース
ピスタチオスポンジ



【莓とチーズ】
ストロベリークリーム
ストロベリーグラサージュ
パナソニック
チーズクリーム
ストロベリースース
パナソニック



【チョコレート】
星型チョコ
ココアパウダー
チョコクリーム
キャラメルスポンジ
フィアンティース



【キャラメル】
キャラメリゼアーモンド
キャラメルソース
ココアパウダー
キャラメルクリーム
キャラメルスポンジ
フィアンティース



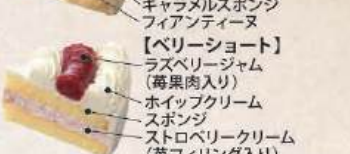
【マロン】
薬甘露煮
ホイップクリーム
マロンクリーム
スポンジ
ホイップクリーム
(マロン入り)



【オレンジティー】
オレンジジュレ
オレンジクリーム
紅茶風味スポンジ
オレンジクリーム
紅茶風味スポンジ



【グラサージュショコラ】
ショコラグラサージュ
チョコクリーム
ショコラスポンジ
ショコラムース
ショコラスポンジ



【ベリーショート】
ラズベリージャム
(莓肉入り)
ホイップクリーム
スポンジ
ストロベリークリーム
(莓フィリング入り)

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのベリーチーズケーキです。

ここがオススメ!
生クリームが苦手なので見た目も華やかでクリスマスの赤色が映えるチーズケーキは華やかです。



お渡し日
12/23火
・24水
11.5cm
ローソク
なし

21 タカキベーカリー
4種のベリーの濃厚チーズケーキ
本体 3,180円(税込3,435円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳
お申し込み締切り
12月8日



ラズベリー・ブラックベリー・ブルーベリー
ラズベリーゼリー
カスタードクリーム
スポンジ生地
ラズベリー&ストロベリー
コンフィチュール
ストロベリー&
ラズベリーチーズケーキ
ココア生地
カスタードクリーム
チョコがけフィアンティース

patisserie
KIHACHI

旬の素材、手作りの製法。レストランのデザートから生まれたお店、patisserie KIHACHIは、四季折々のおいしさを一番おいしいときにお届けします。



森 裕貴
エグゼクティブ
シェフ



数量
限定
お渡し日
12/23火
・24水
15cm
ローソク
なし

23 patisserie KIHACHI監修
トライフルショートケーキ
本体 3,600円(税込3,888円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳
お申し込み締切りが早い!
11月24日



ナパージュソース
莓ダイス
莓ハーフカット
マンゴーダイス
ブラックベリー
生クリーム入り
ホイップ
バナナピューレ
カスタードホイップ
プレーンスポンジ

辻利兵衛本店



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることができます。

ここがオススメ!

宇治抹茶の渋みの後に
まるやかな甘さやコクが
感じられます。

数量
限定
お渡し日
12/23火
・24水
14.5cm
ローソク
なし

22 辻利兵衛本店
宇治抹茶
もんぶらんけーき
本体 3,980円(税込4,299円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳
お申し込み締切りが早い!
11月24日



黒蜜きな粉ホイップ
渋皮栗
宇治抹茶クリーム
マロンムース
ほうじ茶クランチ
スポンジ

マリオンクレープ

オリジナルのミックス粉とバニラフレーバーを使用することで、マリオンクレープの甘い香りが特徴のふんわり軽いクレープ生地を再現。クレープ専門店ならではのミルクレープに仕上げました。



数量
限定
お渡し日
12/23火
・24水
15cm
ローソク
なし

24 マリオンクレープ
クリスマスミルクレープ
本体 2,980円(税込3,219円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料: 卵 小麦 乳
お申し込み締切りが早い!
11月24日



始かけアーモンド
キャラメル
ホイップクリーム
マリオンクレープ
オリジナルミックス粉&
バニラフレーバー使用の
クレープ皮
自家製サンドクリーム

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

FROZEN DESSERT & ICE CREAM

冷凍デザート

アイスクリーム

冷凍でお渡し

左記のマークの商品は「冷凍でのお渡し」となります。



【チーズケーキ】
レアチーズケーキ
ベイクド
チーズケーキ
シュクレ生地

【ショコラケーキ】
ココアスポンジ
ココアスポンジ
チョコレートクリーム
ココアスポンジ

世界中で愛されている「ミッフィー」とお友達「メラニー」のチーズケーキとチョコレートケーキのアソートケーキです。オリジナルの化粧箱でお届けいたします。

NEW 数量限定
お渡し日 12/23火
冷凍でお渡し
12cm
ローソクなし

25 ローランド金沢
ミッフィー&メラニー
チーズとショコラのクリスマスケーキ
直径約12cm×2個
本体 3,980円(税込4,299円)

賞味期限 2026年3月31日
要冷凍/特定原材料: 卵 小麦 乳
※チョコレートの耳は別添です。
※冷蔵庫で約5時間を目安に解凍してお召し上がり下さい。

Afternoon Tea
アールグレイ紅茶を配合したふわふわシフォンポンジにアールグレイで香りづけしたクリームを合わせ、食感のアクセントにフィナンシェをサンドしました。

NEW 数量限定
お渡し日 12/23火
冷凍でお渡し
12cm
ローソクなし

26 Afternoon Tea
アールグレイショートケーキ
本体 1,600円(税込1,728円)

賞味期限 製造日含む365日 要冷凍/特定原材料: 卵 小麦 乳
※冷蔵庫で約6時間を目安に解凍してお召し上がり下さい。

Afternoon Tea
セイロンティー(スリランカ産茶葉)に天然由来のベルガモットで香りづけしたアールグレイを使用。アールグレイ特有の華やかな香りと濃厚なミルクチョコレートが楽しめるケーキに仕上げました。

数量限定
お渡し日 12/23火
冷凍でお渡し
12cm
ローソクなし

27 Afternoon Tea
アールグレイチョコレートケーキ
長辺約15cm×短辺約5cm×高さ約3.5cm
本体 1,280円(税込1,383円)

賞味期限 製造日含む365日 要冷凍/特定原材料: 卵 小麦 乳
※冷蔵庫で約3時間を目安に解凍してお召し上がり下さい。

西通りプリン
福岡県産
あまおう莓入りカタラーナ
約縦18.0cm×横7.3cm×高さ3.0cm ※高さは場所によって変わります
本体 1,280円(税込1,383円)

賞味期限 製造日含む180日 要冷凍/特定原材料: 卵 乳
※全て解凍すると溶けてしまいますので、パッケージ表面の「カタラーナの美味しい食べ方」をご覧ください。

西通りプリン
フルーツカタラーナ
ミックスベリー
約縦18.0cm×横7.3cm×高さ3.0cm ※高さは場所によって変わります
本体 1,280円(税込1,383円)

賞味期限 製造日含む180日 要冷凍/特定原材料: 卵 小麦 乳
※全て解凍すると溶けてしまいますので、パッケージ表面の「カタラーナの美味しい食べ方」をご覧ください。

Made in
土佐
高知アイス

土佐ジローの卵と土佐れいほく地区の米粉を使った、Made in 土佐のとろけるスフレです。「ひんやりふわとろ」で濃厚なチーズの風味をご堪能いただけます。お召し上がり方は、冷蔵庫で4時間ほど自然解凍して召し上がりがいただけます。

30 高知アイス
雪どけフロマージュ3個
カップ直径約7cm
本体 1,080円(税込1,167円)

賞味期限 製造日含む180日 要冷凍/特定原材料: 卵 小麦 乳

DOUOR
イタリア産の焼き栗ペーストを使用したマロンクリームにはラム酒をきかせ、しっとり焼き上げたビスキュイ生地の間には、ミルキーな味わいのある練乳クリーム、カリッとした香ばしいローストルミを散らばせました。

NEW 数量限定
お渡し日 12/23火
冷凍でお渡し
12cm
ローソクなし

31 日東スイーツ
ドトールコーヒー
イタリア栗のモンブラン
本体 1,280円(税込1,383円)

賞味期限 製造日含む365日 要冷凍/特定原材料: 卵 乳 小麦 くるみ
※冷蔵庫で約4時間を目安に解凍してお召し上がり下さい。

こだわりの素材を使用し、口どけなめらかな食感に仕上げました。バラエティ豊かなひとくちアイスギフトです。

32 オハヨー乳業
プチアイスボール
54個(3種 各10ml×18個)
本体 2,980円(税込3,219円)

賞味期限 製造日含む365日 要冷凍/特定原材料: 小麦 卵 乳 (大豆)

SANDWICH PARTY

サンドイッチパーティー

4種類のパンに彩り豊かな具材を合わせた、クリスマスの食卓を華やかにするサンドイッチプレートです。

ハムやたまご、ツナサラダなどサンドイッチの人気具材を中心に、4種類のパンと組み合わせました。

33 タカキベーカリー
サンドイッチクリスマスプレート
(パック)約長さ19.6cm×幅30.1cm×高さ6cm
本体 1,980円(税込2,139円)

賞味期限 消費期限 製造日含む180日 要冷凍/特定原材料: 卵 乳 小麦 えび くるみ

34 タカキベーカリー
Happyミックスサンド
(パック)約長さ17.5cm×幅24.5cm×高さ5.5cm
本体 980円(税込1,059円)

賞味期限 消費期限 製造日含む180日 要冷凍/特定原材料: 卵 小麦 乳

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。