

2023 パルコプのクリスマスケーキ

Christmas Cake*

ご予約期間

2023
12/17日 まで

お渡し期間

2023
12/23土 > 25日 月

※一部商品はご予約期間・お渡し日が指定となります。

ご予約商品は
「ばるるんカード」の

ポイント **5倍**

※シニアハッピーデー
5%引き対象外です。

*May your Christmas
be merry and happy!*



※ **ココが
オススメ!** ※

ピンクのチョコがとってもカワイイ♡
真ん中の黄桃がアクセントの、
華やかなイメージの
ケーキです。



フロアー担当

お渡し日
12/23土
> 25日 月



ホイップ
クリーム
スポンジ
黄桃

家族で楽しむ
クリスマスに合わせた定番の
デコレーションケーキ。

1 大山乳業
メリー
クリスマス

直径約
15cm
ロールク
5本付

本体 **3,300円**
(税込3,564円)

消費期限 12/25日 月

要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・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

2023年12月14日(木)まで

パルコプ 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コプ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。

おおさかパルコプ

大山乳業のこだわり!

ポイント1
良い生乳に
こだわり



大山乳業の
ご担当者

ポイント2
鮮度にこだわり

新鮮な生乳を
ひとつの工場
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 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

大山乳業のケーキの
こだわりを実感しました



ケーキの
大きさを
チェック!

ここがオススメ!
どのアソートケーキもおいしいのですが、
特にチョコスポンジがすごくおいしいです。
チョコの甘みと苺クリームがマッチしています。



フロアー
担当



お渡し日
12/23
25

5号
ホワイトケーキ、抹茶ケーキ、
苺×チョコケーキ、スフレチーズケーキの
4つの味が楽しめるアソートケーキです。
チーズケーキの上面には、自家製クリームチーズ入りの
ホイップクリームをデコレーションしました。

4号 大山乳業
クリスマスアソート
本体 **3,980円** (税込4,299円)
消費期限 12/25
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ここがオススメ!
大山乳業さんだけあって、クリームがテッパン!
そこに栗の味もしっかりあってちょうどいいです。
トッピングの栗もおいしい!



チェッカー
担当

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。

3号 大山乳業
マロン・ド・ノエル
本体 **3,500円** (税込3,780円)
消費期限 12/25
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ここがオススメ!
甘さ控えめのスポンジで食べやすいですよ。
国産の小麦を使っており、ふっくらしています。



フロアー
担当

スポンジに国産小麦を使用。
スポンジとシロップは
甘さを控えめに仕上げました。
焼きチョコクランチをサンドし、
サイドはピンクの削りチョコで
デコレーションしました。

NEW
お渡し日
12/23
25

4号 大山乳業
HAPPYバラの花束
クリスマス
本体 **2,800円** (税込3,024円)
消費期限 12/25
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ホイップ
クリーム
焼きチョコ



ここがオススメ!
チョコが大好きな私は毎年購入しています!
甘すぎずチョコレートソースがおいしいんです!!



フロアー
担当

お渡し日
12/23
25

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。
表面にはチョコレートソースとチョコトリュフ、
サイドにはチョコビスケットクランチをトッピングした、
チョコづくしのケーキを
ご堪能ください。

5号 大山乳業
メリーショコラ
本体 **3,300円** (税込3,564円)
消費期限 12/25
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



チョコトリュフ
チョコ
ホイップクリーム
チョコレート
ソース
チョコビスケット
クランチ



ここがオススメ!
上品で口溶けの良いホイップクリームを使用。ホワイトチョコスライスが
ケーキの味を一層引き立て、シンプルな味に仕上がっています。



フロアー
担当

お渡し日
12/23
25

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。

6号 大山乳業
スノーフレイク
本体 **3,800円** (税込4,104円)
消費期限 12/25
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ホイップクリーム
スポンジ
ホワイトチョコ
スライス



大好きなアレもコレもお好みにトッピング! わが家のパティシエ

自分だけの
オリジナルケーキを作ろう♪

お渡し日
12/23
25日

18cm
ロースク
なし

ホイップ
クリーム
スポンジ

7 大山乳業
デコレーションケーキ台
本体 2,300円(税込2,484円)
消費期限 12/25日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



オリジナル
トッピングを
楽しめる!

ケーキの
大きさを
チェック!

6号

5号

4号

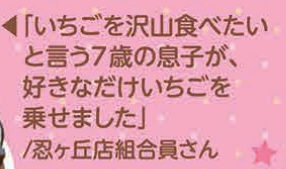


小学1年生の
お子さんの
作品♪

▲「小学校1年生の娘が1人でデコレーションしてくれました。」
/枚方公園店組合員さん



▲「いちごを沢山食べたい
と言う7歳の息子が、
好きなだけいちごを
乗せました」
/忍ヶ丘店組合員さん



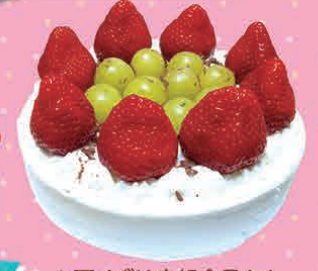
▲「4年生の娘が
おばあちゃんのために
デコレーションしました。
イチゴをハート型に
しました。」
/忍ヶ丘店組合員さん



▲「小学生の頃からこのデコケーキ。
今年は高校生になった娘が
華やかにデコってくれました。」
/西くずは店組合員さん



▲「7歳の娘が果物も自分でカットして
作りました」/つるみ店組合員さん



▲「アレルギーがあるので、
大丈夫なもので飾りました。」
/枚方公園店組合員さん



▲「うちの子は本当は何も乗せない方が好き
みたいです。真っ白なケーキが大好きです。」
/枚方公園店組合員さん



▲「可愛いチョコを
たくさん
トッピング!



▲「毎年子どもたちに飾り付けしてもらってます」
/星ヶ丘店組合員さん



▲「毎年兄弟楽しく
デコレーション
しています。
性格が出るので
見ている私も
楽しいです。」
/忍ヶ丘店組合員さん

制作時間
なんと6時間の
力作!!



▲「お菓子の家とアイシングの動物で飾りました」
/東都島店組合員さん



▲「毎年兄弟楽しく
デコレーション
しています。
性格が出るので
見ている私も
楽しいです。」
/忍ヶ丘店組合員さん



▲「カットしたイチゴと
冷凍ブルーベリーを
アクセントに。周りにも
イチゴを付けました。」
/粉浜店組合員さん

▲「子供が2段に
したいと言うので
市販のスポンジを
重ねました」
/星ヶ丘店組合員さん

男たちだけで初デコレーション



▲「お菓子の家とアイシングの動物で飾りました」
/東都島店組合員さん



▲「可愛いチョコを
たくさん
トッピング!



▲「お菓子の家とアイシングの動物で飾りました」
/東都島店組合員さん



▲「7歳の娘が果物も自分でカットして
作りました」/つるみ店組合員さん

▲「うちの子は本当は何も乗せない方が好き
みたいです。真っ白なケーキが大好きです。」
/枚方公園店組合員さん

▲「アレルギーがあるので、
大丈夫なもので飾りました。」
/枚方公園店組合員さん

▲「可愛いチョコを
たくさん
トッピング!

▲「毎年子どもたちに飾り付けしてもらってます」
/星ヶ丘店組合員さん

▲「毎年兄弟楽しく
デコレーション
しています。
性格が出るので
見ている私も
楽しいです。」
/忍ヶ丘店組合員さん

▲「カットしたイチゴと
冷凍ブルーベリーを
アクセントに。周りにも
イチゴを付けました。」
/粉浜店組合員さん

▲「子供が2段に
したいと言うので
市販のスポンジを
重ねました」
/星ヶ丘店組合員さん

▲「お菓子の家とアイシングの動物で飾りました」
/東都島店組合員さん

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!

※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。

※アレルギー表記につきましては、特定原材料(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)のみ記載しています。

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 25

5号

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 4,300円(税込4,644円)

18cm 価格約5本付

9 苺サンド5号

本体 3,800円(税込4,104円)

15cm 価格約5本付

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



お渡し日 12/23 25

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 生ケーキ4号

本体 2,200円(税込2,376円)

13cm 価格約3本付

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳 ※別添苺4個



NEW

数量限定

お渡し日 12/23 24

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9種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト

FLO PRESTIGE PARIS 9種のフルーツカスタードタルト

本体 3,800円(税込4,104円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳

15cm 価格約1本付

トッピング

- 黄桃
- オレンジ
- オレンジピール
- キウイフルーツ
- ブルーベリー
- クランベリー
- レッドカラント
- ストロベリーダイス・ホール
- カシス
- 白桃スライス



7大アレルゲン不使用ケーキ

原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用しておりません

お渡し日 12/23 25

お申し込み締切り 12月1日(金)

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、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 タカキベーカリー 卵・乳・小麦を使わないケーキ

本体 3,480円(税込3,759円)

15cm 価格約1本付

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵 ※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・えび・かにアレルゲンについて検査したのちに出荷しております。 ※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。



※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

ケーキの大きさをチェック!

6号

5号

4号

5

3

0



板チョコ・アーモンドチョコ・マカダミアコーヒチョコをトッピングしたチョコづくしのクリスマスケーキです。

お渡し日 12/23 25日

ヤマザキ 13 生チョコケーキ5号 本体 3,000円(税込3,240円)

14 生チョコケーキ4号 本体 2,200円(税込2,376円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳

15cm 13cm



削りチョコ1層 チョコム1層



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。



数量限定 お渡し日 12/23 24日

15 Galler (ガレー) ベルギー ショコラノワール 約長さ22cm×幅5cm×高さ4.4cm 本体 2,700円(税込2,916円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳/別添:ミルクチョコレート



グラサージュショコラ金粉 ショコラムース 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



チョコレートを熟知した氏家シェフが監修する、王道のチョコレートケーキです。



NEW 数量限定 お渡し日 12/23 24日

16 ケンズカフェ東京 ショコラフルール 本体 3,700円(税込3,996円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ココアパウダー チョコレートホイップクリーム チョコレートクリーム マカダミアナッツ スポンジ



ヘーゼルナッツの香りとチョコレートの甘さがマッチした深い味わいのクリスマスケーキです。



NEW 数量限定 お渡し日 12/23 24日 お申し込み締切りが早め! 11月27日

19 ファミール製菓 リストランテ・サバティーニ青山監修 チョコラート・エ・プラリナート 本体 3,200円(税込3,456円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



削りスイートチョコ チョコビスケット ジャンドゥージャホイップクリーム ココアスポンジ



ベルギー産チョコを使用したなめらかなチョコレートケーキ。香ばしいマカダミアナッツサンド。



NEW 数量限定 お渡し日 12/23 24日 お申し込み締切り 12月12日

20 銀座コージーコーナー クリスマスチョコレートケーキ 本体 3,400円(税込3,672円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ココアパウダー チョコホイップ パナソスポンジ マカダミアナッツ入り チョコホイップ パナソスポンジ

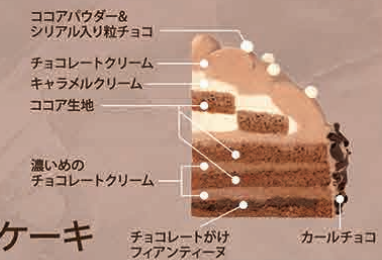
チョコレートクリームやキャラメルクリーム、チョコレートがけのフィアンティーンをココア生地でサンドしました。仕上げは「森」をイメージして立体的に。子どもも大人もワクワクするチョコレートケーキです。

お渡し日 12/23 25日 15cm 15cm

17 タカキベーカリー サンタと森のチョコケーキ

本体 3,480円(税込3,759円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



ココアパウダー&シリアル入り粒チョコ チョコレートクリーム キャラメルクリーム ココア生地 濃いめのチョコレートクリーム チョコレートがけフィアンティーン カールチョコ

お申し込み締切り 12月10日



カカオ分74%のベルギー産チョコレートをを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、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。

数量限定 お渡し日 12/23 24日

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:小麦・卵・乳



ヘーゼルナッツ キャンディングアーモンドライス 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がけ) ヘーゼルナッツ ショコラムース ビスケット クランチ プラリネキャラメルフィアンティーン

15cm



株式会社ホテルオークラ エンタープライズ 総料理長 我田民生

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!



ベリームース、チョコムース、
デンマークチーズ、マロン、苺クリーム、
抹茶、フルーツ、チョコ...
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 25月
18cm 直径
お申し込み締切り 12月10日

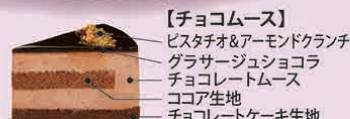
21 タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート
本体 3,480円(税込3,759円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳

ケーキの大きさをチェック!
6号



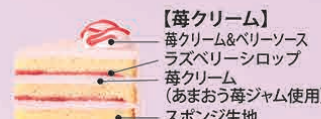
【チョコ】
チョコレートクリーム&
カールチョコ
ココア生地
チョコレートクリーム



【チョコムース】
ビスタチオ&アーモンドランチ
グラサージュショコラ
チョコレートムース
ココア生地
チョコレートケーキ生地



【フルーツ】
黄桃&キウイ
ベリーソース
ホイップクリーム
黄桃
スポンジ生地



【苺クリーム】
苺クリーム&ベリーソース
ラズベリーシロップ
苺クリーム
(あまおう苺ジャム使用)
スポンジ生地



【ベリームース】
ラズベリー
ラズベリーソース
ココア生地
ベリームース
チョコレートケーキ生地



【抹茶】
つぶあん&求肥
抹茶クリーム
ココア生地
抹茶スポンジ生地



【デンマークチーズ】
ホイップクリーム
デンマーク
チーズムース
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

4号



色とりどりの様々な種類のケーキを
お楽しみいただけます。
カット不要のアソートタイプ。

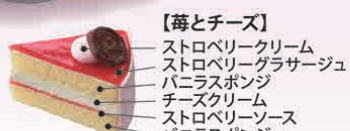
NEW 数量限定
お渡し日 12/23 24日
お申し込み締切り 12月12日

22 銀座コージーコーナ
クリスマスアソート
本体 3,800円(税込4,104円)

消費期限 お渡し日翌日
要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



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



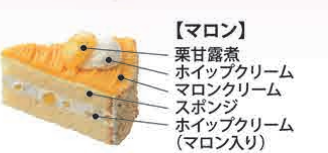
【苺とチーズ】
ストロベリークリーム
ストロベリーグラサージュ
パニラスポンジ
チーズクリーム
ストロベリーソース
パニラスポンジ



【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



【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
レアチーズ
キャラメルスポンジ
フィアンティヌ



【マロン】
栗甘露煮
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】
オレンジ果実
オレンジジュレ
オレンジクリーム
スポンジ
紅茶風味スポンジ
オレンジクリーム
紅茶フィリング
紅茶風味スポンジ



【チョコレート】
星形チョコ
ココアパウダー
チョコクリーム
ココアスポンジ



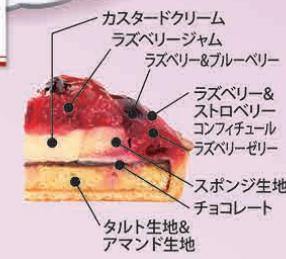
【ベリーショート】
ラズベリージャム
(苺果肉入り)
ホイップクリーム
スポンジ
ストロベリークリーム
(苺フィリング入り)

※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。



お渡し日 12/23 25日
お申し込み締切り 12月10日

タルト生地、アマンド生地、
カスタードクリームを重ね、
ラズベリー&ブルーベリーの実と、
ラズベリー&ストロベリー
コンフィチュールで
みずみずしく仕上げました。



23 タカキベーカリー
濃厚ベリーのXmasタルト
本体 3,480円(税込3,759円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



NEW 数量限定
お渡し日 12/23 24日

レアチーズクリームに
キャラメルソースを合わせました。
酸味のあるチーズに
ほろ苦いキャラメルがマッチ。
ボリューム感のある
タルトに仕上げました。



25 デリシ タルト&カフェ
キャラメルチーズタルト
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:小麦・卵・乳



NEW 数量限定
お渡し日 12/23 25日
お申し込み締切り 12月12日

乳風味豊かな
ホイップカスタードクリームと
クレープを10層に重ねました。



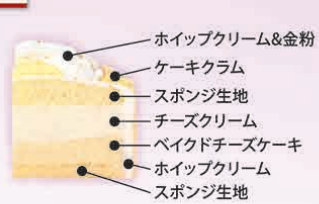
24 ヤマザキ
ミルククレープ6号
本体 2,670円(税込2,884円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳



お渡し日 12/23 25日
お申し込み締切り 12月10日

北海道産100%の
クリームチーズと
マスカルポーネを使用し、
食感や味わいの異なる
2層のおいしさを重ねた、
とっておきの
チーズケーキです。



26 タカキベーカリー
2層のチーズケーキ
本体 2,480円(税込2,679円)

消費期限 お渡し日翌日 要冷蔵/特定原材料:小麦・卵・乳

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。

ケーキの大きさをチェック!

6号

5号

4号

10

5

3

0



紅茶(アールグレイ)特有の華やかな香りとクリームチーズ、サワークリームを加えた少し酸味のあるチーズケーキです。



お渡し日 12/23 25月 冷凍でお渡し

27 Afternoon Tea アールグレイチーズケーキ 直径約12cm ローズなし 本体 1,600円(税込1,728円) 賞味期限 製造日より180日 要冷凍 / 特定原材料:小麦・卵・乳



トッピング:あまおうコンポート 土台:カスタードプリンを蒸さずに凍らせた土台

西通りプリン一番人気のカスタードプリン「ポシェ」を蒸さずに凍らせた土台に、福岡県産あまおうのコンポートをトッピングした、プリン屋さんを作る冷凍スイーツです。



お渡し日 12/23 25月 冷凍でお渡し

28 西通りプリン 福岡県産あまおう苺入りカタラーナ 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、パッケージ裏面の「カタラーナの美味しい食べ方」をご覧ください。



トッピング:アーモンド・ピスタチオ 土台:ショコラプリンをベースに蒸さずに凍らせた土台

ショコラプリンをベースに使用して蒸さずに凍らせた土台に、カリカリ食感のアーモンドとピスタチオをトッピングした、プリン屋さんを作る冷凍スイーツです。



お渡し日 12/23 25月 冷凍でお渡し

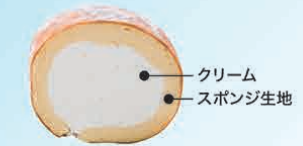
29 西通りプリン チョコラーナ 約縦18.0cm×横7.3cm×高さ3.0cm ※高さは場所によって変わります 本体 1,280円(税込1,383円) 賞味期限 製造日含む180日 要冷凍 / 特定原材料:卵・乳 ※全て解凍すると溶けてしまいますので、パッケージ裏面の「カタラーナの美味しい食べ方」をご覧ください。 ※はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。



あっさりクリームをぎっしり詰めたボリューム満点のロールケーキです。ラム酒のほのかな香り、食欲をさそう和風スポンジ生地、さらに蜂蜜(はちみつ)を入れて、高温でしっかりと焼き上げることで滑らかかつ、フワとした弾力を生み出しました。



お渡し日 12/23 25月 冷凍でお渡し



30 新杵堂 スーパースターロール【クリスマス箱】 約縦16.5cm×横8.0cm×高さ6.0cm 本体 1,680円(税込1,815円) 賞味期限 出荷日より冷凍30日 要冷凍 / 特定原材料:小麦・卵・乳

土佐ジローの卵と高知県産の米粉を使った、Made in 土佐のとろけるスフレ。「ひんやりふわとろ」で濃厚なチーズ風味をご堪能いただけます。



お渡し日 12/23 25月 冷凍でお渡し

31 高知アイス 雪どけフロマージュ カップ約直径7cm×高さ3.5cm×3個 本体 1,080円(税込1,167円) 消費期限 製造日より冷凍180日 要冷凍 / 特定原材料:小麦・卵・乳

マダガスカルバニラ、クランチャキャラメルとあまおう苺、3種の味をアソートしたひとくちサイズのアイスクリームです。



お渡し日 12/23 25月 冷凍でお渡し

32 オハヨー乳業 プチアイスボール 外箱約24.0cm×20.2cm×19.5cm 本体 2,580円(税込2,787円) 要冷凍 / 特定原材料:小麦・卵・乳

SANDWICH PARTY

サンドイッチパーティー

家族みんなで楽しめるリースのような華やかなサンドイッチです。スモークサーモントラウトのサラダは、カナッペとして石窯パンにのせてお楽しみください。

彩り豊かな具材をサンドした華やかな見た目が、家族で囲む食卓を楽しく演出します。

お渡し日 12/23 25月

33 タカキベーカリー クリスマスリースサンド (トレー)約幅28.3cm×長さ28.3cm×高さ6cm 本体 2,100円(税込2,268円) 消費期限 お渡し日当日 要冷蔵 / 特定原材料:小麦・卵・乳・えび

お渡し日 12/23 25月

34 タカキベーカリー Happyファミリーサンド (パック)約幅24.5cm×長さ17.5cm×高さ5.5cm 本体 850円(税込918円) 消費期限 お渡し日当日 要冷蔵 / 特定原材料:小麦・卵・乳 ※黒こしょう・からし使用

お申し込み締切り 12月10日

お申し込み締切り 12月10日

※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。