

Merry Christmas

さあ、クリスマスを始めよう
2015



プレミアム
ガトーフレーズ

世界が認めた 職人技をあなたに



長田 有起

『2012年 ベーカリーワールドカップ』
パン部門日本代表メンバー 日本チーム優勝
『2014年 ベーカリーマスタースタッフ』
パン部門優勝 Master Baker 2014



古川 明理

『1994年 ベーカリーワールドカップ』
パン部門日本代表メンバー 飾りパン部門優勝
日本の技術レベルを
世界に知らしめたパイオニア。



畑仲 尉夫

『2012年 ベーカリーワールドカップ』
飾りパン部門日本代表メンバー 日本チーム優勝
『2014年 ベーカリーマスタースタッフ』
飾りパン部門第3位



津田 宜季

『2009年 ガレット・デ・ロワ コンテスト』
国内優勝をし、日本代表として
『2011年 ガレット・デ・ロワ コンクール』(フランス本戦)出場
第10位入賞

(6号)

1 クリスマス10層ケーキ6号
とろける10層仕立て
税抜 3,200円 (税込 3,456円) [直径18cm] [4~6人用]

(5号)

2 クリスマス10層ケーキ5号
税抜 2,700円 (税込 2,916円) [直径15cm] [3~4人用]
5層のスポンジと5層のホイップクリームが
織りなす極上の食感。

3 心とろける純生クリーム
プレミアムガトーフレーズ
税抜 5,500円 (税込 5,940円) [直径15cm]
スポンジには北海道 浜中町限定の乳脂肪4.0%牛乳、
ホイップクリームには北海道根室地区の生乳にこだわった
乳脂肪分42%の純生クリームを使用。乳化剤無添加。

4 贅沢なココ
生スペシャル
税抜 3,600円 (税込 3,888円) [直径16.5cm]
生クリーム好きのためのシンプルなデザイン。
北海道産 生クリームブレンドの特製ホイップ。

5 生チョコづくし
生チョコレート
税抜 3,200円 (税込 3,456円) [直径15cm]
チョコオーナメント・チョコレート・生チョコレート・
チョコを練り込んだホイップクリーム・チョコスポンジ・
生チョコダイス。チョコ好きのためのチョコケーキ。

6 イタリア栗への“恋”
イタリア栗のモンブラン
税抜 3,200円 (税込 3,456円) [直径15cm]
トッピング・サンド・クリーム
全て“譲り”イタリア栗。

7 好きが見つかる
8種のクリスマスアソート
税抜 3,200円 (税込 3,456円) [直径18cm]
スペイン産オレンジ、京都宇治抹茶&北海道産大粒百豆、
ラズベリー、チョコ、マカロン、ブルーベリー、
キャラメルソース、こだわり詰まった8種のアソート。

8 濃厚ベルギーチョコ
プッシュドノエル
税抜 2,400円 (税込 2,592円) [長さ14cm]
ホイップもスポンジも濃厚ベルギーチョコの
大人の味わい。チョコホイップ&キャラメルガッシュに
ヘーゼルナッツのクロカントがアクセント。

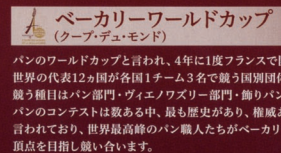
9 二人の聖なる夜に
サンセバスチャン
税抜 2,400円 (税込 2,592円) [直径12cm]
洋酒の香りとチョコレートグラサージュの輝き。
チョコクリームにはガナ産カカオ豆のカカオマスと
クーベルチュールチョコのこだわり。切ったマシ目は
サンセバスチャンの石畳が由来。

10 コクが自慢の
チーズケーキ
税抜 2,300円 (税込 2,484円) [直径17cm]
ナチュラルチーズ(オーストラリア産・国産)
へのこだわり。

11 赤い宝石箱
4種のベリーのタルト
税抜 3,000円 (税込 3,240円) [直径19cm]
イチゴ・ブルーベリー・クランベリー・ラズベリーの
ハーモニ。タルトには発酵バター入りマーガリンの
香りを生かすフランス産小麦使用。

12 クリスマスを待ちながら
シュトレーレン
税抜 2,200円 (税込 2,376円) [長さ22cm]
ドレスデン地方の製法にこだわり、
中にドイツのリュベック社のマジパンを
巻き込んだこだわりの一品。

パンにも世界大会があるのをご存知ですか？



ベーカリーマスタースタッフ
(マスタードゥ・ラ・ブランジュリー)
パン技術者の世界一を決める種別別の個人戦。世界各地から選ばれた3部門総勢24名の
選手が1人8時間の持ち時間で製パン作品制作及び技術審査とプレゼンテーションを行い、
最高のパン職人「Master Baker」の称号を目指して競い合います。

ガレット・デ・ロワコンクール
フランス人の愛する伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」
王様のお菓子という意味のアーモンドクリームが入ったパイです。
毎年パリでは、選抜300作品を100人が審査する権威のあるコンクールが開かれます。
日本からは、国内コンテスト優勝者が日本代表として出場することが出来ます。

小麦の美味しさを追求し続けるベーカリーマスター。世界レベルの職人だからこそ、引き出せる味わい。

クリスマスケーキご予約カード (お店保管)

商品番号	品名	個数	金額
		個	円
		個	円
		個	円

整理番号 氏名(フリガナ) TEL

住所

店名 ※お店にて記入

お渡し日時 日() 時() 分()

クリスマスケーキご予約カード (お客様保管)

商品番号	品名	個数	金額
		個	円
		個	円
		個	円

整理番号 氏名(フリガナ) お渡し日時 日() 時() 分()

※ケーキをお受け取りの際、このカードを下記のお店にお持ちください。

おばまショッピングセンター店
福井県小浜市四谷町20-10
〒917-0073 TEL (0770) 53-1200

お客様からいただいた個人情報、商品お引渡し時の確認及び本件に関するご連絡にのみ利用させていただきます。
※都合により、商品の内容を一部変更することがございます。※写真・イラストはイメージです。
※製菓には小麦・乳・卵を使用しております。
※マカロン・シフォンケーキ・ビスケット類・チョコ、全てのチョコレートにタルト系色素などの合成物は使用していません。
※ご予約はお早めにお問い合わせください。※地域により取扱い商品が異なります。