

Merry Christmas 2016

1年でいちばんのワクワク秘



秘密はアプリコット
とろけるくちどけに
アクセント

クリスマス
12層ケーキ

オーナメントに“嬉しい”天然系着色料の気づかい

世界が認めた 聖夜の競演



長田 有起

『2012年 ベーカリーワールドカップ』
日本チーム優勝 (フランスパン部門代表)
『2014年 ベーカリーマスタースカップ』
フランスパン部門優勝 Master Baker 2014



古川 明理

『1994年 ベーカリーワールドカップ』
飾りパン部門優勝
初のベーカリーワールドカップで日本の
技術レベルを世界に知らしめたパイオニア。



畑中 尉夫

『2012年 ベーカリーワールドカップ』
日本チーム優勝 (飾りパン部門代表)
『2014年 ベーカリーマスタースカップ』
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、日本代表となる。
『2011年 ガレット・デ・ロワ コンクール』
(フランス本戦) 第10位入賞

手間をおしまぬ 12層

1 クリスマス12層ケーキ6号
税抜 3,200円 (税込 3,456円) [直径18cm]

2 クリスマス12層ケーキ5号
税抜 2,700円 (税込 2,916円) [直径15cm]

3 クリスマス12層ケーキ4号
税抜 2,400円 (税込 2,592円) [直径12cm]
5層のスポンジと5層のホイップクリームが
絡りなす極上の食感。アプリコットジャムの
まろやかな甘酸っぱさがアクセント。

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 至福の口どけ 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釧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。

6 生チョコづくし
生ショコトルテ
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・生ショコトルーフ・
生チョコを練り込んだホイップクリーム・チョコスポンジ・
生チョコアイス。チョコ好きのためのチョコケーキ。

7 イタリア栗への“恋”
イタリア栗のモンブランタルト
税抜 3,200円 (税込 3,456円) [直径15cm]
トッピング・クリーム・ダイヤモンドにまで!
全て“濃い”イタリア栗。タルトの香ばしさが
後ひく美味しさ。

8 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&北海道産大粒小豆、
ラズベリー、チョコ、マンゴー、マロン、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。

9 とろけるくちどけ
ティラミス
税抜 2,400円 (税込 2,592円) [直径12cm]
主役はマスカルポーネチーズ!
北海道根釧地区の生乳活かした豊かなココ。
ほろにがコーヒーと奏でるハーモニー。

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。

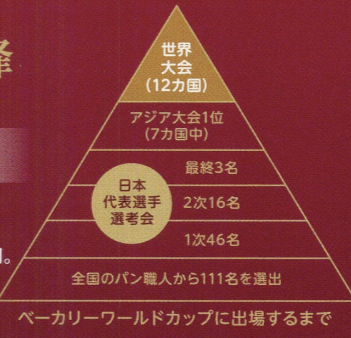
11 赤い宝石箱
4種のベリーのタルト
税抜 3,000円 (税込 3,240円) [直径19cm]
イチゴ・ブルーベリー・クランベリー・ラズベリーの
ハーモニー。タルトには発酵バター入りマーガリンの
香りを生かすフランス産小麦使用。

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カ社のマジパンを
巻き込んだこだわりの一品。

パン世界大会の最高峰

ベーカリーワールドカップ
(クープ・デュ・モンド)

パンのワールドカップ、4年に1度フランスで開催。
世界の代表12カ国が1チーム3名で競う国別対抗戦。
競う種目はフランスパン・ヴェイノワズリー・飾りパンの3部門。
パンのコンテストでは最も歴史があり、最も権威ある大会。
最高峰のパン職人が世界一を目指す競演。



ベーカリーマスタースカップ (マスター・ドゥ・ラ・ブランジュリー)

パン職人の世界一を決める個人戦。
世界から選ばれた3部門 24名の代表が個人の技を競う。
優勝者には最高のパン職人「Master Baker」の称号が与えられる。

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。
毎年パリでは、選抜300作品を100人が審査する伝統のコンクールが開かれる。
国内コンテスト優勝者のみが日本代表として出場している。

イーストフード・乳化剤無添加を追求し続ける神戸屋。世界で培った技術が引き出す美味しさ。

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() 頃

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() 頃

※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。

店名 **株式会社 ママーストアー**
おばまショッピングセンター店
福井県小浜市西谷町20-10
電話 0770-53-1210

お客様からいただいた個人情報は、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。
※製品には小麦・乳・卵を使用しております。
※ご予約はお早めをお願いいたします。※地域により取扱い商品が異なります。