きらめく聖夜に

Christmas Cake 2020



KOBEYA

匠の逸品

世界で培った技術が引き出す美味しさ

匠の逸品

畑仲 尉夫 監修

『2012年 ベーカリーワールドカップ』
飾りパン部門 日本チーム 優勝

『2014年 ベーカリーマスターズカップ』
飾りパン部門 第3位



3 バスクチーズケーキ

本体価格 3,000円＋税 ［直径15cm］

濃厚・なめらか。香ばしく焼き上げた甘さひかえめ大人の贅沢スイーツ。



4 モンブラン

本体価格 3,200円＋税 ［直径15cm］

マロンクリームと粒マロンをトッピング。心ゆくまでマロンが楽しめる至福の味わい。

津田 宜季 監修

『2020年 ベーカリーワールドカップ』
ヴィエノワズリー部門 日本チーム 準優勝

『2011年 ガレット・デ・ロワ コンクール』
フランス本戦 第10位



12層のとろける口どけ

数量限定



いちご5個 6号［4～6人用］

1 クリスマス12層ケーキ6号

本体価格 3,200円＋税 ［直径18cm］

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。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。

数量限定



2 生スペシャル

本体価格 3,600円＋税 ［直径16.5cm］

北海道産生クリームブレンドの特製ホイップ。うれしい2層のいちごサンド。



5 生チョコトルテ

本体価格 3,200円＋税 ［直径15cm］

生チョコトリュフ・生チョコを練り込んだホイップクリーム・生チョコダイス。チョコ好きのためのチョコケーキ。



6 クリスマスアソート

本体価格 3,200円＋税 ［直径18cm］

いちご・チョコ・アップル・マロン・チーズケーキ・抹茶。好き!が見つかる6種のケーキ。



7 11層のベリーケーキ

本体価格 2,400円＋税 ［直径12cm］

5層のスポンジと5層のクリームに甘酸っぱいラズベリーナパージュ。いちご・ブルーベリー・ラズベリー・クランベリーをトッピング。



8 北海道チーズケーキ

本体価格 2,300円＋税 ［直径17cm］

北海道根釧地区の生乳にこだわったクリームチーズ。豊かな風味と深みのあるコクが自慢。



9 フルーツタルト

本体価格 3,000円＋税 ［直径15cm］

いちご・ラズベリー・クランベリー・黄桃・オレンジ・マンゴー・アップル・洋梨の8種のフルーツと香ばしいタルト生地。



10 シュトーレン

本体価格 2,400円＋税 ［長さ22cm］

ドレスデン地方の伝統的な製法にこだわり、中にはドイツのリューベッカ社のマジパンを巻き込んだこだわりの一品。

世界で培った技術が引き出す美味しさのヒミツは、神戸屋のホームページで
https://www.kobeya.co.jp/sp/christmas2020

キリトリ

クリスマスケーキご予約カード（お店保管）

神戸屋 Since 1918

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）

キリトリ

クリスマスケーキご予約カード（お客様保管）

神戸屋 Since 1918

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

㈱マルストアー
おばまショッピングセンター店
福井県小浜市四谷町7-30

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。※写真はイメージです。
※ご予約はお早めにお願いいたします。
※地域により取扱い商品が異なります。