



2024 Christmas Cake & hors d'oeuvre

Gluten-Free Egg-Free Milk-Free Peanuts-Free Tree nuts-Free

アレルギーがあっても大丈夫
ご家族で美味しいケーキをどうぞ！
卵・牛乳・小麦を使わないで作りました

ご予約1次締切
12月12日
発送は18日～

ホールケーキのみ
ご予約2次締切
12月16日
発送は21日～



1 A-1

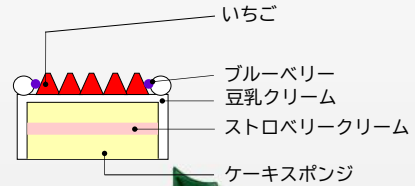
ホワイトクリスマス

直径約15cm 大豆

4,380円(税抜4,056円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

豆乳クリームと米粉のスポンジで作った、定番の苺のショートケーキです。中にはいちごクリームをたっぷりサンド。今年はいちごをたくさん使い、お花のように咲かせて可愛く華やかなデザインに！



2 B-1

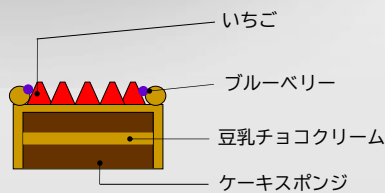
チョコレートクリスマス

直径約15cm 大豆

4,980円(税抜4,611円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

大人気のアレルギー対応チョコレートをクリームにもスポンジにも使用したチョコレートケーキ。オーガニックココアを使用しチョコレートの風味を存分に楽しめます。



3 AB-1

ホワイト&チョコ Wクリスマス 3.5号

直径約10.5cm 各1台 大豆

7,200円(税抜6,667円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



二つの味で豪華なクリスマス！

定番のホワイトクリーム&人気のチョコクリームの二つの味が楽しめる、うれしいセットです。しっとりやわらかなスポンジに、チョコもホワイトもクリームがたっぷり！チョコレートは3段ケーキ、豆乳ホワイトは中にも丸々のいちごをたっぷりサンドしています。

※直径10.5cmのお手頃サイズです。※バラでの販売はいたしません。



やさしい甘さで仕上げた特製のさつま芋クリームのカーク。中の甘酸っぱいイチゴピューレがアクセント。豆乳クリームを使用していないので、大豆アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

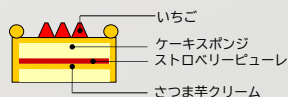
4 C-1

スイートクリスマス 5号

直径約15cm

5,180円(税抜4,797円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



いちご
ケーキスポンジ
ストロベリーピューレ
さつま芋クリーム



しっとりとした米粉のスポンジにチョコクリームをたっぷり使ったクリスマス限定のロールケーキです。切り株もついてるよ！

口どけの良いふんわりしたロールケーキは人気の定番です。

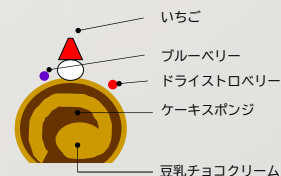
5 F-1

ブッシュ・ドゥ・ノエル

長さ約17cm 大豆

4,880円(税抜4,519円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



いちご
ブルーベリー
ドライストロベリー
ケーキスポンジ
豆乳チョコクリーム



6 D-1

クリスマス ベリーベリームース

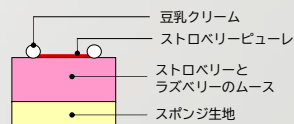
直径約15cm 大豆

4,680円(税抜4,333円)

ヘルシーハット店頭のみ

お渡し日 12月24日・25日

ストロベリーとラズベリー(フランボワーズ)のピューレを贅沢に使い、豆乳クリームと合わせたベリーの甘酸っぱさが口の中间に広がるムースケーキです。



豆乳クリーム
ストロベリーピューレ
ストロベリーとラズベリーのムース
スポンジ生地



7 K-1

クリスマス ガトーショコラ

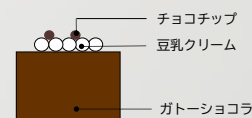
直径約15cm 大豆

4,780円(税抜4,426円)

ヘルシーハット店頭のみ

お渡し日 12月24日・25日

生地に生のチョコレートをつまみと練り込んで焼き上げた濃厚なケーキです。外はサクッと、中はしっとり。上面のクリームともよく合います。ほんのり温めていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。



チョコチップ
豆乳クリーム
ガトーショコラ



パイ生地は米粉とオーガニックトランス脂肪酸フリーショートニングをベースにサククリと香ばしく仕上げました。ほのかなシナモン風味のキャラメリゼしたりんごがたっぷり入った逸品です。手作りの煮りんごは紅玉とふじのオリジナルブレンドで美味しく仕上げています。

8 H7-1

アップルパイ 7号

直径約21cm りんご

7,400円(税抜6,852円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

9 H5-1

アップルパイ 5号

直径約15cm りんご

4,980円(税抜4,611円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



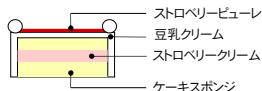
10 A-2

ホワイトクリスマス

直径約15cm 大豆 冷凍

4,180円(税抜3,870円)

豆乳クリームと米粉のスポンジで作った定番のケーキ。中にはいちごクリームをたっぷりサンドしました。
ケーキの上には、ストロベリービュレで作ったイチゴ型のゼリーをのせました。



11 B-2

チョコレートクリスマス

直径約15cm 大豆 冷凍

4,780円(税抜4,426円)

アレルギー対応のチョコレートをクリームとスポンジに使用した人気のチョコレートケーキ。チョコレートの風味を存分に楽しめます。
ケーキの上には、ストロベリービュレで作ったイチゴ型のゼリーをのせました。



12 C-2

スイートクリスマス

直径約15cm 冷凍

4,980円(税抜4,612円)

やさしい甘さで仕上げた特製のさつま芋クリームのケーキ。中の甘酸っぱいイチゴビュレがアクセント。豆乳クリームを使用しているため、大豆アレルギーの方にも安心して召し上がいただけます。
ケーキの上には、ストロベリービュレで作ったイチゴ型のゼリーをのせました。



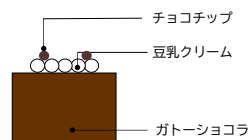
15 K-2

クリスマス ガトーショコラ

直径約15cm 大豆 冷凍

4,780円(税抜4,426円)

生地にチョコレートをたっぷり練り込んで焼き上げた濃厚なケーキです。外はサクッと、中はしっとり。上面のクリームとよく合います。



しっとりとした米粉のスポンジにチョコクリームをたっぷり使ったクリスマス限定のロールケーキ。切り株もついてます♪
たっぷりの豆乳クリームとドライストロベリーでトッピングしました。

13 F-2

ブッシュ・ドウ・ノエル

直径約15cm 大豆 冷凍

4,880円(税抜4,519円)



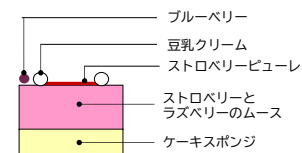
14 D-2

クリスマス ベリーベリームース

直径約15cm 大豆 冷凍

4,680円(税抜4,333円)

ストロベリーとラズベリー(フランボワーズ)のビュレを贅沢に使い、豆乳クリームと合わせたベリーの甘酸っぱさが口の中间に広がると感じるムースケーキです。



16 H5-2

アップルパイ

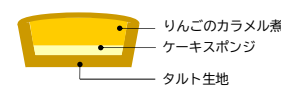
5号 直径約15cm 冷凍 りんご

4,980円(税抜4,611円)

7号 直径約21cm 冷凍 りんご

7,400円(税抜6,852円)

パイ生地は米粉とオーガニックトランス脂肪酸フリーショートニングをベースにサククリと香ばしく仕上げました。ほのかなシナモン風味のキャラメリゼしたりんごがたっぷり入った逸品です。5号サイズと7号サイズの2種類をご用意しました。



写真は5号サイズ



18 AB-2

ホワイト&チョコWクリスマス 3.5号

直径約15cm 大豆 冷凍

6,980円(税抜6,463円)

定番のホワイトクリーム&人気のチョコクリームの二つの味が楽しめる、うれしいセットです。チョコは3段、ホワイトはベリーのムースがサンドされています
※直径10.5cmのお手頃サイズです。 ※バラでの販売はいたしません。



20 豆乳アイスクリーム(バニラ)

460ml 大豆 冷凍

21 豆乳アイスクリーム(いちご) 各1,080円(税抜1,000円)

乳製品や卵を使わずに、有機豆乳で作った自家製の豆乳アイスです。ご家族みなさんでお楽しみ頂けるたっぷり460ml入りのお徳用サイズです。

※店頭でお買い上げの際は、保冷バッグや保冷剤などをお持ちください。



22 シュトーレン(プレーン)

長さ約15cm 1,450円(税抜1,343円)

冷凍 大豆 数量限定

毎年大好評の米粉で作ったシュトーレンです。オーガニックドライフルーツ(レーズン、ブルーベリー、クランベリー)をたっぷり入れ、表面をシュガーコーティングして、とてもおいしくできあがりました。ラム酒のアルコールとはばしていますので、お子様から大人までみなさんでどうぞ。



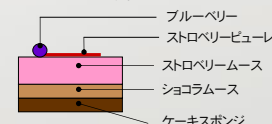
23

ストロベリーハートムースショコラ

570円(税抜528円)

冷凍 大豆 数量限定

ストロベリームース、ショコラムース、スポンジが三層に重なった、可愛いハート型のムースケーキです。



24 冷凍 大豆

ホワイトショート

496円(税抜460円)

豆乳クリームといちごビュレの甘酸っぱさがマッチした定番のショートケーキです。いちご型ゼリーをトッピングしました。



25 冷凍 大豆

チョコレートショート

561円(税抜520円)

チョコスポンジとチョコレートクリームを使ったちょうどいい甘さのチョコレートケーキです。



26 冷凍 大豆

ガトーショコラ

540円(税抜500円)

生地にチョコレートをふんだんに使い、外側はサクッと、中はしっとり焼き上げました。チョコ好きにはたまらない逸品です。



27 冷凍 大豆

チーズケーキ風

540円(税抜500円)

美味しいお豆腐と国産レモンを使ってチーズケーキに近い味と食感に仕上げました。表面には杏ジャムでつやを出しました。



28 冷凍 大豆

豆乳いちごムースショート

540円(税抜500円)

かわいいピンク色のイチゴ味のムースです。やわらかい食感とイチゴの甘酸っぱさが味わえます。



29 冷凍

いちごのショート(米台)

615円(税抜570円)

手作りさつま芋クリームのやさしい味わいと甘味が食べやすいケーキです。上には、いちご型ゼリーをトッピングされています。



30 冷凍 りんご

アップルパイショート

626円(税抜580円)

シナモン風味のりんごがぎっしりつまったアップルパイです。タルト生地はサクサクとした香ばしい食感が味わえます。



31 冷凍 大豆

ふんわりロール チョコ

453円(税抜420円)

チョコレートがたっぷり入った豆乳クリームが贅沢な味わいの、やわらかいロールケーキです。



32 冷凍 大豆

ふんわりロール ストロベリー

453円(税抜420円)

いちごの香りがさわやかな、可愛いピンクのロールケーキ。お好みでフルーツをトッピングしてもOK!



33 冷凍

ふんわりロール 黒糖スイート

496円(税抜460円)

豆乳不使用タイプのロールケーキ。ふわふわの黒糖風味のスポンジの中には、美味しいさつま芋クリーム。大豆アレルギーの方にもオススメです。



34

オードブル パーティーセット (盛付け、店頭渡し)

全7品 **5,400円** (税抜5,000円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

35

オードブル パーティーセット(冷凍)

全7品 **5,400円** (税抜5,000円)

冷凍

※製品毎にバックしてお届けします。容器
(お皿)、レタス、ミニトマトは付きません。

【セット内容】

- ・いわい鶏の唐揚げ 100g
- ・コーンコロコロック 6個
- ・ミニハンバーグ 6個
- ・庄内豚のロースト 80g
- ・いわい鶏のトマト煮 肉150g
- ・ミートソース フジッリ 90g
- ・大学芋 60g
- ・ビクルス(店頭渡しのみ)

人気のメニューをオードブルとしてお皿に盛り合わせました。忙しいお母さんにはとっても便利なパーティーセットです。卵、牛乳、小麦、大豆を使わないで美味しく作りました。これで楽しいクリスマスをお過ごしください。お子さんも大満足ですね！



写真は盛り付けイメージです

36 [08901]

いわい鶏のローストチキン

1本 冷凍 数量限定

1,058円 (税抜980円)

※事前のご予約が必要です。
※数量限定ですので、予約締め切り前でもなくなり次第受付終了とさせていただきます。
※12月24日・25日に限り、冷凍していないものを販売いたします(ヘルシーハット店頭のみ、要予約)。

毎年大好評の鶏もも肉！

旨みのある岩手県産“いわいどり”をに特製のタレで照り焼きにしました。ふっくらやわらかでバツグンのおいしさ！豪快にかぶりついて下さい。



写真は盛り付けイメージです

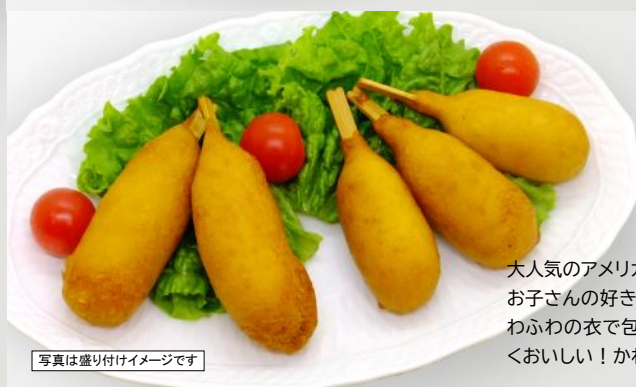
37 [0873]

いわい鶏のフライドチキン

3本 冷凍

940円 (税抜870円)

味の良い岩手県産“いわいどり”を使い、米粉の衣でサクッリ揚げました。ジューシーさが大人気です。



写真は盛り付けイメージです

38 [0824]

アメリカンドッグ 大

2本 **626円** (税抜580円)

冷凍

鶏肉

39 [0818]

アメリカンドッグ ミニ

3本 **650円** (税抜620円)

冷凍

豚肉

大人気のアメリカンドッグ。お子さんの好きなウインナーをふわふわの衣で包みました。とにかくおいしい！かわいい！



40 **豚肉**
 おうちDEカフェ 庄内豚ロースのソテー

100g(肉のみの重量) **冷凍**
1,300円(税抜1,204円)
 庄内豚のロース肉が美味しい！ホテルシェフの味を家庭でどうぞ。BBQソース付き。



41 **鶏肉**
 おうちDEカフェ いわい鶏のソテー

100g(肉のみの重量) **冷凍**
1,250円(税抜1,158円)
 旨味たっぷり、ジューシーないわい鶏をソテーにしました。子どもに人気の照り焼きソースでどうぞ。



42 **エビ 豚肉 牛肉**
 おうちDEカフェ エビフライ&ハンバーグ

ハンバーグ100g エビフライ2本 **冷凍**
1,540円(税抜1,426円)
 米パン粉の衣のエビフライと、牛豚合い挽きのハンバーグ、カレーコロッケをセットにしたお子さまの喜ぶおかずセットです。



43 **冷凍 豚肉**
 コーンマカロニグラタン

250g **810円(税抜750円)**
 玄米マカロニとなめらかなコーンクリームで作ったグラタンです。あまーい玉ねぎと、ベーコンのうまみがたまりません。乳製品、小麦不使用。



写真は盛り付けイメージです

44 **冷凍 大豆**
 かきの豆乳ホワイトシチュー

290g **1,080円(税抜1,000円)**
 広島県産のかきの旨味がギュッとつまった、豆乳ベースのホワイトクリームシチューです。乳製品、小麦不使用。
 ※具材は、かき・ほうれん草・人参です。じゃがいも、ブロッコリーは含まれません。



45 **冷凍 鶏肉**
 いわい鶏のローマ風(トマト煮)

300g(肉は150g) **864円(税抜800円)**
 旨味たっぷりのいわい鶏を有機トマトソースでやわらかく煮込みました。冬の寒い日にもぴったりな、温まる逸品です。



写真は盛り付けイメージです

46 **冷凍 豚肉**
 JAPANXのロースカツ

130g(揚げる前の肉の正味重量) **1,058円(税抜980円)**
 宮城産銘柄豚JAPANXのロース肉に米パン粉をつけてカラット揚げたとんかつにしました。調理済みですので、ご家庭で温めるだけでお召し上がりいただけます。



写真は盛り付けイメージです

47 **冷凍 エビ**
 エビフライ

2本 **756円(税抜700円)**

大ぶりの海老を、小麦を使用せず米パン粉の衣でエビフライにしました。調理済みですので、ご家庭で温めるだけでお召し上がりいただけます。



48 **冷凍 大豆**
 鶏肉と野菜の豆乳クリームスープ

180g **518円(税抜480円)**

有機豆乳をベースに、いわい鶏、玉ねぎ、人参、キャベツ、マッシュルームをたっぷり入れた具沢山のクリームスープです。鶏肉と野菜のうまみが詰まったおすすめのスープ。



49 **冷凍 豚肉**
 有機トマトのミネストローネスープ

180g **496円(税抜460円)**

有機トマトをベースにサラッとしたミネストローネスープに仕立てました。じっくり煮込んだ玉ねぎ甘さが美味しさのポイント！



50 **冷凍**
 さつま芋とコーンのポタージュ

180g **496円(税抜460円)**

農薬不使用の国産さつま芋をどうもろこしとあわせて濃厚なポタージュにしました。野菜本来の甘さがしみわたる一品です。



51 **大豆**
 豆乳チーズのカラフルピザ 中

1枚 直径15cm **冷凍 豚肉 大豆**
950円(税抜880円)

52 **大豆**
 豆乳チーズのカラフルピザ 大

1枚 直径21cm **冷凍 豚肉 大豆**
1,620円(税抜1500円)

オーブントースターで焼くと、豆乳チーズがとろけていい感じ。ウインナーとどうもろこし、2色のピーマンで彩りもよく、とっても美味しくできました。
 パーティーを華やかにしてくれます。



53 **冷凍**
 ピザクラフト(中) 2枚
 直径約15cm **475円(税抜440円)**

54 **冷凍**
 ピザクラフト(大) 1枚
 直径約21cm **475円(税抜440円)**



55 **冷凍**
 豆乳で作ったチーズ風(ブロック)

150g **583円(税抜540円)**

乳不使用！ ブロックタイプですのでお好みの大きさにカットしてご使用下さい。そのままでも加熱しても美味しく頂けます。加熱するととろっとやわらかくなります。

56 クリスマスブーツ

数量限定 6袋詰め合わせ **980円** (税抜908円)

卵、乳、小麦不使用のスナック菓子や、グミ、ヘルシーハットオリジナルのクッキーなどが詰め合わせになったお菓子セットです。



りんご



※袋の柄は変更になる場合がございます



57 フレンズスイーツアソートパック

冷凍 大豆 7種 × 各2個 **1620円** (税抜1,500円)

ガトーショコラ、メープルマフィン、りんごのタルト、ブルーベリータルト、豆乳プリンタルト、いちごクレープ、チョコクレープが各2個ずつ入っています。

65

おいものクリーム

500g **冷凍**

1,296円 (税抜1200円)

国産の蒸し芋ペーストに、ビートオリゴ糖をくわえて良く練ったおいもの旨味たっぷりのクリームです。1袋で、15cm台1個分くらいデコレーションできます。

66

ベーキングパウダー

114g **399円** (税抜370円)

アルミニウム不使用のベーキングパウダーです。よく膨らみます。ふんわりケーキミックスをご利用の場合は、こちらもあわせてご利用下さい。

67

豆乳入りホイップ

200ml **冷蔵 大豆** **270円** (税抜250円)

※冷蔵品のため冷凍便、常温便での発送はできません。ただし、冷凍品がケーキ台のみの場合は、すべて冷蔵便でお送りします。到着後はケーキ台は冷凍で保存してください。



砂糖10g～30gを加えてホイップします。手でホイップするのはとっても疲れる＆時間がかかるので、できれば電動ミキサーがおすすめ！これ1個で、15cmのケーキ台1台分のデコレーションができます。



小麦粉を使用せず、米粉をベースに豆乳を加えて作りました。2枚にスライスしてありますので、自然解凍後、電子レンジでほかに温め、冷ましてからクリームやお好みのフルーツでトッピングしてください。

58 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ 15cm
直径約15cm **1,404円** (税抜1,300円) **冷凍 大豆**

59 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ 18cm
直径約18cm **1,836円** (税抜1,700円) **冷凍 大豆**

60 大豆を使わないケーキスポンジ 15cm
直径約15cm **1,512円** (税抜1,400円) **冷凍**



61 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ チョコ 15cm
直径約15cm **1,512円** (税抜1,400円) **冷凍 大豆**

62 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ チョコ 18cm
直径約18cm **2,052円** (税抜1,900円) **冷凍 大豆**



63

ふんわりケーキミックス

340g **648円** (税抜600円)

宮城県産ササニシキの米粉を使用したケーキミックス粉です。ご家庭で、簡単にふんわりとした蒸しケーキ台が作れます。1袋で15cmのケーキ台、2台分です。蒸しパンやカップケーキも作れます。

※別途、マーガリンまたはショートニングなどの植物油と、ベーキングパウダーをご用意下さい。



64

濃久里夢しほるだけ 豆乳ホイップクリーム

500ml **冷凍 大豆** **583円** (税抜540円)

冷凍タイプの豆乳ホイップクリームです。あらかじめホイップされたクリームが絞リ袋に入っていますので簡単にデコレーションできます。※15cmのケーキ台にサンドとナッペをして、外側に絞ってかざりつける場合には2袋必要です。

ヘルシーハットの
ケーキは

特別栽培の宮城県産ササニシキ使用、良い米使ってます！
卵・牛乳・小麦を持ち込まないアレルギー専用の工房で製造

自然食品・アレルギー食品&カフェ

ヘルシーハット

〒983-0803 宮城県仙台市宮城野区小田原1-4-26

★デコレーションケーキの原材料一覧

ケーキ台やクリームなどそれぞれの詳しい原材料は次頁の表をご覧ください。

	品番	品名		原材料			特定原材料 表示義務 8品目	特定原材料 表示推奨 20品目	
				ケーキ台	クリーム	その他			
1	A-1	ホワイトクリスマス	生タイプ	豆乳入リスポンジ	豆乳クリーム ストロベリーピューレ 紅麴色素	いちご、ブルーベリー	(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)は 使用しておりません アレルギー特定原材料8品目	大豆	
10	A-2		冷凍タイプ			いちごゼリー		大豆	
2	B-1	チョコレートクリスマス	生タイプ	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳クリーム チョコレート	いちご、ブルーベリー		大豆	
11	B-2		冷凍タイプ			いちごゼリー		大豆	
3・18	AB-1	ホワイト&チョコ Wクリスマス	生タイプ	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、有機ショートニング(パーム油)、かぼちゃフレーク、寒天ノベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)	豆乳クリーム ストロベリーピューレ 紅麴色素	【AB-1】いちご 【AB-2】ドライストロベリー、ブルーベリー		大豆	
	AB-2		冷凍タイプ			砂糖(てん菜)、米粉(宮城県)、大豆加工食品、コーンスターチ、有機ココアパウダー、ベーキングパウダー、寒天ノ安定剤(増粘多糖類)			豆乳クリーム チョコレート
5	F-1	ブッシュ・ド・ノエル	生タイプ	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳クリーム チョコレート	いちご、ブルーベリー、粉糖		大豆	
13	F-2		冷凍タイプ			ドライストロベリー			
4	C-1	スイートクリスマス	生タイプ	大豆も使わない スポンジ	さつまいもクリーム ストロベリーピューレ	いちご、ブルーベリー			
12	C-2		冷凍タイプ			いちごゼリー			
7	K-1	ガトーショコラ	生タイプ	米粉、豆乳ホイップ、チョコレート、てんさい糖、有機ショートニング、ラム酒、有機ココアパウダー、粉糖、ベーキングパウダー、増粘多糖類(海藻抽出物)				大豆	
15	K-2		冷凍タイプ						
6	D-1	クリスマス ベリーベリームース	生タイプ	豆乳入リスポンジ	豆乳ホイップ、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ砂糖(てん菜)、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、着色料(紅麴色素)	いちご、ブルーベリー	大豆		
14	D-2		冷凍タイプ			ドライストロベリー、ブルーベリー			
8・9	H-1	アップルパイ	生タイプ	りんご(国産)、砂糖(てん菜)、さつま芋ペースト、有機ショートニング、米粉、ホワイトソルガム粉、甘藷でんぶん、あんずジャム、ラム酒、レモン、米澱粉、食塩、かぼちゃピューレ、シナモンノ加工澱粉(サゴヤシ)、トレハロース、ベーキングパウダー、増粘多糖類				りんご	
16・17	H-2		冷凍タイプ						
22	S-1	シュトーレン プレーン	冷凍タイプ	米粉、コーンスターチ、さつまいも、豆乳、てんさい糖、ショートニング(パーム油)、有機レーズン、有機プルーン、有機いちじく、有機クランベリー、ラム酒(煮切り)、粉糖、トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)				大豆	

★カットケーキの原材料一覧

ケーキ台やクリームなどそれぞれの詳しい原材料は次頁の表をご覧ください。

	品名	原材料			特定原材料 表示義務 8品目	特定原材料 表示推奨 20品目
		ケーキ台	クリーム	その他		
22	ストロベリームースショコラ	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳ホイップ、ストロベリーピューレ、チョコレート、ブルーベリー、砂糖(てん菜)、粉糖、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)		(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)は 使用しておりません アレルギー特定原材料8品目	大豆
24	ホワイトショート	豆乳入リスポンジ	豆乳クリーム、ストロベリーピューレ	いちごゼリー		大豆
25	チョコレートショート	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳クリーム、チョコレート	チョコレート		大豆
26	ガトーショコラ	米粉、豆乳ホイップ、チョコレート、てんさい糖、有機ショートニング、ラム酒、有機ココアパウダー、粉糖、ベーキングパウダー、増粘多糖類(海藻抽出物)				大豆
27	チーズケーキ風	豆腐、米粉、さつまいも、砂糖(てん菜)、豆乳ホイップ、くず粉、レモン、おからパウダー、かぼちゃ、有機ショートニング、米みそ、ホワイトソルガム粉、メープルシロップ、あんずジャム、トレハロース、加工でんぶん(甘藷・サゴヤシ)、重曹				大豆
28	豆乳いちごムースショート	豆乳入リスポンジ	豆乳ホイップ、ストロベリーピューレ、砂糖(てん菜)、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)			大豆
29	いちごのショート(米台)	大豆も使わない スポンジ	さつまいもクリーム	いちごゼリー		
30	アップルパイショート	りんご(国産)、砂糖(てん菜)、さつま芋ペースト、有機ショートニング、米粉、ホワイトソルガム粉、甘藷でんぶん、あんずジャム、ラム酒、レモン、米澱粉、食塩、かぼちゃピューレ、シナモン/加工澱粉(サゴヤシ)、トレハロース、ベーキングパウダー、増粘多糖類				りんご
31	ふんわりロール チョコ	豆乳ホイップ、米粉、砂糖(てん菜)、米でんぶん、さつまいも、チョコレート、有機ショートニング、有機ココアパウダー、ベーキングパウダー				大豆
32	ふんわりロール 豆乳ストロベリー	豆乳ホイップ、米粉、砂糖(てん菜)、米でんぶん、さつまいも、ストロベリーピューレ、有機ショートニング、ベーキングパウダー、香料(バニラ)、着色料(紅麴)				大豆
33	ふんわりロール 黒糖スイート	さつまいもクリーム(さつまいも、かぼちゃ、ビートオリゴ糖、砂糖(てん菜)、米でんぶん)、米粉、黒糖、米でんぶん、トレハロース、さつまいも、有機ショートニング、ベーキングパウダー				

●ケーキ台

58・59	豆乳入リスポンジ	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、大豆加工食品、豆乳、かぼちゃパウダー／トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)	大豆
61・62	豆乳入リスポンジ(チョコ)	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、大豆加工食品、チョコレート(カカオマス、カカオ油脂、てんさい糖)、豆乳、有機ココアパウダー／トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)	大豆
60	大豆も使わないスポンジ	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、有機ショートニング、かぼちゃパウダー／トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)	

●クリーム

	豆乳クリーム	豆乳ホイップ(*下記参照)、砂糖(てん菜)／トレハロース	大豆
65	さつまいもクリーム	さつまいも、砂糖(てん菜)、植物性油脂(米油、菜種油)／トレハロース	

●その他

	いちごゼリー	自社製	砂糖(てん菜)、ストロベリーピューレ／ゲル化剤(増粘多糖類)、トレハロース	
	あんずジャム		砂糖、あんず、レモン果汁／増粘剤(ペクチン[レモン・ライム由来])、酸化防止剤(ビタミンC)	
	チョコレート		カカオマス、砂糖、ココア油脂、／乳化剤	
	大豆加工食品	不二製油	植物油脂、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩	大豆
67	豆乳ホイップ	東京めいらく	植物油脂(菜種、ヤシ)、有機豆乳、糖類(オリゴ糖、マルトース(トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷)、砂糖)、乳化剤(大豆由来)、安定剤(加工でん粉(キャッサバ(タピオカでん粉))、カラギーナン)、メタリン酸Na、香料	大豆

※乳化剤は、乳成分ではありません

●アイスクリーム

	品名	原 材 料	特定原材料 28品目
20	豆乳アイス(バニラ)	有機豆乳(国内製造)、水あめ、豆乳ホイップ、砂糖(てん菜)／香料(バニラ)	大豆
21	豆乳アイス(いちご)	有機豆乳(国内製造)、水あめ、豆乳ホイップ、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ、砂糖(てん菜)	大豆

●お菓子詰め合わせ

		原 材 料	特定原材料 28品目
56 クリスマスブーツ	【やさいコンソメリング】	コーングリッツ(国内製造)、食用植物油脂(パーム油)、コンソメスープ粉末(食塩(海水)、デキストリン、砂糖(てんさい糖)、酵母エキス、玉ねぎ粉末、香辛料、にんにく粉末、セロリ粉末)	
	【きらきらコーンのおほしさま】	コーングリッツ(アメリカ)、植物油脂(米油、パーム油)、コーンスープ粉末(コーンパウダー、でん粉、デキストリン、食塩、野菜エキス、酵母エキス)、砂糖(てんさい糖)、かぼちゃパウダー、にんじんパウダー/炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	
	【アップルグミ】	水飴(国内製造)、砂糖(てん菜(国産))、濃縮有機ぶどう果汁、ゼラチン、粉末オブラート、食用油脂/酸味料(クエン酸)、ゲル化剤(ペクチン)、光沢剤	りんご
	【小麦・卵・乳を使わずに作ったかぼちゃのポーロ】	ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産))、水飴、砂糖(てんさい糖)、コーンスターチ、かぼちゃ粉末/トレハロース、膨張剤(アルミニウムフリー)、乳化剤	
	【しあわせクッキーパンプキン】	有機ショートニング(パーム油)(コロンビア産)、かぼちゃペースト、砂糖(てん菜)、米粉、甘藷でんぶん、有機メープルシロップ/加工澱粉(サゴヤシ)、ベーキングパウダー、膨張剤(重曹)	
	【まいこクッキー】	さつまいもペースト(さつまいも(国産))、砂糖(てん菜)、有機ショートニング(パーム油)、甘藷でんぶん、米粉、有機ココアパウダー、チョコレート、食塩/トレハロース、加工澱粉(サゴヤシ、タピオカ)、ベーキングパウダー、膨張剤(重曹)、香料(バニラ)	
57 フレンズスイーツ アソートセット	【ガトーショコラ】	豆乳、砂糖、米粉、植物油、ココアパウダー、水溶性食物繊維、カカオマス/加工でんぶん、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、(一部に大豆を含む)	大豆
	【メープルマフィン】	豆乳、砂糖、米粉、植物油、メープルシロップ、調整豆乳粉末/加工デンプン、膨張剤、乳化剤、香料、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、(一部に大豆を含む)	大豆
	【りんごのタルト】	りんご(国産)、豆乳、米粉、砂糖、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、こんにやく加工品/加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、膨張剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、乳酸Ca、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、紅麹色素	大豆 りんご
	【ブルーベリータルト】	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、ブルーベリー果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、こんにやく加工品/加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、乳化剤、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料	大豆
	【豆乳プリンタルト】	豆乳(国内製造)、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、発酵調味料/加工でんぶん、ゲル化剤(増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸Na、安定剤(キサンタンガム)	大豆
	【いちごクレープ】	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖液糖、麦芽糖、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、砂糖、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁(濃縮還元)、大豆粉、レモン果汁(濃縮還元)、小麦不使用しょうゆ/加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カードラン)、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド)、メタリン酸Na、酸味料、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー	大豆
	【チョコクレープ】	豆乳(国産大豆)(国内製造)、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖液糖、植物油、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、小麦不使用しょうゆ/加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カードラン)、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー	大豆

※乳化剤は、乳成分ではありません

★オードブルの原材料一覧

品番	品名	原材料	特定原材料 表示推奨28品目
34・35	オードブル パーティセット	【コロコロッケ】じゃがいも、米パン粉、玉ねぎ、コーン、人参、米粉、菜種油、食塩、てんさい糖、加工でんぷん(タピオカ) 【いわい鶏のトマト煮】 下記参照 【唐揚げ】 鶏もも肉(岩手県)、馬鈴薯でんぷん、植物油(菜種油)、清酒、しょうが、しょうゆ風米発酵調味料、食塩 【ミニハンバーグ】 豚ひき肉(山形県)、玉葱、人参、米パン粉、米粉、砂糖(てん菜)、食塩、こしょう、ナタネ油、増粘多糖類(海藻抽出物) 【庄内豚のロースト】 豚ロース肉(山形県産庄内豚)、塩麴、酒、黒こしょう 【ミートソースフジッリ】 ミートソース(玉ねぎ、豚ひき肉、有機トマト、人参、トマトケチャップ(りんごを含む)、酒)、米粉フジッリ、スイートコーン、野菜コンソメ、ビートプラニュー糖、食塩、加工でんぷん(タピオカ) 【大学芋】 さつまいも(国産)、砂糖(てん菜)、ビートオリゴ糖	豚肉 鶏肉
36	ローストチキン	とり肉(岩手県いわい鶏)、酒、米発酵調味料(味の母)、しょうゆ風調味料(米しょうゆ)、砂糖(てん菜)、食塩	鶏肉
37	フライドチキン	とり肉(岩手県いわい鶏)、米粉、ホワイトソルガム粉、タピオカ粉、菜種油、調味液(しょうゆ風調味料(米しょうゆ)、ビートオリゴ糖)、ねぎ、黒こしょう、さつまいも粉、かぼちゃパウダー、膨張剤(重曹、ベーキングパウダー)	鶏肉
39	アメリカンドッグ ミニ	ポークウインナー、米粉、ホワイトソルガム粉、砂糖(てん菜)、さつまいも粉、かぼちゃパウダー、菜種油、加工でんぷん(タピオカ)、ベーキングパウダー、膨張剤(重曹)	豚肉
38	アメリカンドッグ 大		
40	おうちDEカフェ 庄内豚ロースのソテー	豚ロース肉(山形県庄内豚)、人参、さつま芋、パプリカ、ピーマン、トマト、ブロッコリー、ほうれん草、コーン、植物性油脂(オリーブオイル、ひまわり油)、しめじ、椎茸、えのき、舞茸、食塩、こしょう 【BBQソース】ウスターソース、トマトケチャップ	豚肉
41	おうちDEカフェ いわい鶏のソテー	鶏もも肉(岩手県いわい鶏)、さつま芋、かぼちゃ、有機ベンネ(とうもろこし粉、米粉)、玉ねぎ、トマト、ほうれん草、コーン、植物性油脂(オリーブオイル、ひまわり油)、食塩、こしょう 【照り焼きソース】米醤油、酒、てんさい糖、食塩	鶏肉
42	おうちDEカフェ エビフライ&ハンバーグ	【エビフライ】 下記参照 【ハンバーグ】 豚ひき肉(国産)、牛ひき肉(国産)、玉ねぎ、食塩、菜種油 【カレーコロッケ】 じゃがいも、米パン粉、玉ねぎ、コーン、人参、米粉、菜種油、食塩、てんさい糖、カレーパウダー、加工でんぷん(タピオカ)	エビ 牛肉 豚肉
43	コーンマカロニグラタン	玉ねぎ(国産)、玄米マカロニ、コーンピューレ、ミックス粉(米粉、コンソメスープパウダー、さつまいもパウダー、砂糖(てん菜)、食塩、白こしょう)、ベーコン、ポークウインナー、植物性油脂(菜種油)、植物油(オリーブ油)、コンソメスープパウダー、食塩、白こしょう／加工澱粉(タピオカ)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	豚肉
44	かきの豆乳ホワイトシチュー	シチュールウ(有機パーム油、玄米粉、大豆粉、コーンパウダー、馬鈴薯澱粉、メープルシュガー、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー)、牡蠣(広島産)、玉ねぎ、豆乳ホイップ、きのこ(えのき、しめじ、しいたけ、エリンギ)玉ねぎ、ほうれん草	大豆
45	いわい鶏のローマ風(トマト煮)	鶏もも肉(岩手県いわい鶏)、有機トマトピューレ、玉ねぎ、食塩、ニンニク、オリーブ油、菜種油	鶏肉
46	庄内豚のロースカツ	豚ロース肉(山形県)、米パン粉、ミックス粉(米粉[ササニシキ]、ホワイトソルガム粉、さつまいも粉、かぼちゃパウダー)、菜種油、塩、黒こしょう／加工でんぷん、ベーキングパウダー	豚肉
47	エビフライ	えび、米パン粉、ミックス粉(米粉[ササニシキ]、ホワイトソルガム粉、タピオカ粉、ベーキングパウダー、さつまいも粉、かぼちゃパウダー)、菜種油、塩、黒こしょう	エビ
48	野菜たっぷり豆乳クリームスープ	豆乳、玉ねぎ、人参、キャベツ、ズッキーニ、マッシュルーム、ベーコン、食塩	鶏肉 大豆
49	有機トマトのミネストローネ	玉ねぎ、キャベツ、人参、ズッキーニ、有機トマト、マッシュルーム、ベーコン、食塩	豚肉
50	さつま芋とコーンのポタージュ	さつま芋、玉ねぎ、かぼちゃピューレ、食塩	
51	豆乳チーズのカラフルピザ 中	【ピザ台】 米粉、ホワイトソルガム粉、砂糖(てん菜)、生イースト、オリーブオイル、有機ショートニング、食塩、香辛料(バジル) 【トッピング】 ポークウインナー、大豆のチーズ風(豆乳、植物性油脂、マルトデキストリン、食塩、酵母エキス)、ピーマン、パプリカ、コーン、トマトケチャップ、トマトピューレ、増粘剤(加工でんぷん)、pH調整剤	大豆 豚肉
52	豆乳チーズのカラフルピザ 大		
53	ピザクラフト 中	米粉、ホワイトソルガム粉、砂糖(てん菜)、生イースト、オリーブオイル、有機ショートニング、食塩、香辛料(バジル)	
54	ピザクラフト 大		
55	豆乳で作ったチーズ風(ブロック)	豆乳、植物油、澱粉、マルトデキストリン、食塩酵母エキス／増粘剤(加工澱粉)、pH調整剤(一部に大豆を含む)	大豆

複合原材料 詳細

米しょうゆ	米、食塩
トマトケチャップ	トマト、ぶどう糖果糖液糖(甘藷でんぷん)、醸造酢(リンゴ酢)、食塩、たまねぎ、香辛料
オニオンスープの素	食塩、オニオンパウダー、デキストリン、砂糖、酵母エキス、ブドウ糖、香辛料、食用植物油
ポークウインナー	豚肉、豚脂肪、でん粉(馬鈴薯)、水あめ(コーン)、食塩、香辛料、ぶどう糖、砂糖／リン酸(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
ベーコン	豚ばら肉、水あめ(コーン)、食塩、砂糖／リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

2024 クリスマスケーキ専用ご注文書

FAX 022-292-0357 お電話でのご注文は022-292-0355

会員番号		お名前		注文日	2024年	月	日
ご住所	(〒 -)			TEL	()		
				FAX	()		

第1次ご注文締切 12/12(木)
⇒ 出荷は18日～

第2次ご注文締切 12/16(月)
ホールケーキのみ ⇒ 出荷は22日～

発送
の場合

到着指定日 ※中四国・九州・北海道は出荷の翌々日着 ※召し上がる前日までに届くようご指定下さい	お支払い方法
12月 日 午前 14-16 16-18 18-20 20-21	☐ 代金引換 ☐ 郵便振替(後払) ☐ コンビニ払い(後払) } 会員のみのみ

※クレジット決済は、オンラインでご注文ください。

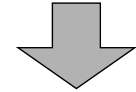
ご来店
の場合

お受け取り日	時間帯
12月 24日・25日	13時～15時 15時～18時

		商品名	単価(税込)	数量	金額
10	A-2	ホワイトクリスマス	4,180		
11	B-2	チョコレートクリスマス	4,780		
12	C-2	スイートクリスマス	4,980		
13	F-2	ブッシュ・ド・ノエル	4,880		
14	D-2	ストロベリームース	4,680		
15	K-2	クリスマスガトーショコラ	4,780		
16	H5-2	アップルパイ 5号	4,980		
17	H7-2	アップルパイ 7号	7,400		
18	AB-2	ホワイト&チョコWクリスマス	6,980		
38		オードブルパーティーセット(冷凍)	5,400		

		商品名	単価(税込)	数量	金額
1	A-1	ホワイトクリスマス	4,380		
2	B-1	チョコレートクリスマス	4,980		
3	AB-1	ホワイト&チョコWクリスマス	7,200		
4	C-1	スイートクリスマス	5,180		
5	F-1	ブッシュ・ド・ノエル	4,880		
6	D-1	ストロベリームース	4,680		
7	K-1	クリスマスガトーショコラ	4,780		
8	H7-1	アップルパイ 7号	7,400		
9	H5-1	アップルパイ 5号	4,980		
37		オードブルパーティーセット(盛付け)	5,400		

★下記商品(カラーパンフレット記載の商品)は、デコレーションケーキと一緒にお届けできます。一緒にぜひどうぞ。



デコレーションケーキと一緒にご注文の場合で、下記に記載のない商品をご記入いただいた場合は、別発送になります(送料がそれぞれかかります)。

デコレーションケーキの注文が無い場合は、下記に記載のない品も一緒に出荷が可能です。ご注文受付後準備でき次第の出荷となるため、お届け日につきましてはご希望に添えない場合がございます(ご相談の上、ご指定より早くお届けさせていただく場合がございます)

	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	金額
20		豆乳アイスクリーム(バニラ)	1,080		
21		豆乳アイスクリーム(いちご)	1,080		
22	09746	シュトーレン(プレーン)	1,450		
23	09570	ストロベリーハートムースショコラ	570		
24	09521	ホワイトショート	496		
25	09533	チョコレートショート	561		
26	09029	ガトーショコラ	540		
27	09015	チーズケーキ風	540		
28	09014	豆乳いちごムースショート	540		
29	09001	いちごショート(米台)	615		
30	09628	アップルパイショート	626		
31	09543	ふんわりロールチョコ	453		
32	09538	ふんわりロール 豆乳ストロベリー	453		
33	09568	ふんわりロール 黒糖スイート	496		
36	08901	ローストチキン 1本(冷凍)	1,058		
36	08901	ローストチキン 1本(常温/店頭受取り)	1,058		
37	0873	フライドチキン 3本	940		
38	0824	アメリカンドッグ 大 2本	626		
39	0818	アメリカンドッグ ミニ 3本	650		
40	08797	おうちDEカフェ 庄内豚ロースソテー	1,300		
41	08798	おうちDEカフェ いわい鶏のソテー	1,250		
42	08778	おうちDEカフェ エビフライ&ハンバーグ	1,540		
43	0765	コーンマカロニグラタン	810		
44		かきの豆乳ホワイトシチュー	1,080		
45	08779	いわい鶏のローマ風(トマト煮)	864		
46	08909	庄内豚のロースカツ	1,058		
47	08098	エビフライ	756		

※ショートケーキの飾りは数量限定になります。在庫なくなり次第通常品となります。

	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	金額
48	08775	鶏肉と野菜の豆乳クリームスープ	518		
49	08774	有機トマトのミネストローネスープ	496		
50	08776	さつま芋とコーンのポタージュ	496		
51	0782	豆乳チーズのカラフルピザ 中	950		
52	0783	豆乳チーズのカラフルピザ 大	1,620		
53	1534	ピザクラフト 中 2枚	475		
54	1536	ピザクラフト 大 1枚	475		
55	08796	豆乳で作ったチーズ風(ブロック)	583		
56	09749	クリスマスブーツ	980		
57	6419	フレンズスイーツアソートバック	1,620		
58	0930	豆乳入ケーキポンジ プレーン 15cm	1,404		
59	0931	豆乳入ケーキポンジ プレーン 18cm	1,836		
60	0928	大豆不使用ケーキポンジ プレーン 15cm	1,512		
61	0932	豆乳入ケーキポンジ チョコ 15cm	1,512		
62	0933	豆乳入ケーキポンジ チョコ 18cm	2,052		
63	6853	ふんわりケーキミックス	648		
64	6835	濃久里夢 しほりだけ 豆乳ホイップ	583		
65	09762	おいものクリーム	1,296		
	4642	ベーキングパウダー	399		

下記、堀川のおせち商品も同梱できます(数量限定)
(数量に限りがありますので、売り切れの場合がございます。ご注文順になりますのでお早めにご注文ください)

	0389	堀川 おせちセット(蒲鉾2本&伊達巻)	1,944		
	0390	堀川 豆乳伊達巻	837		

送料 送料別途 ※税込み10800円以上のお買い上げで、全国(沖縄を除く)一律400円

合計金額		円
発送の場合は、送料等が別途かかります。		