

空色cafe.の クリスマスケーキ

**12月16日まで
ご予約承ります**

クリスマス特製の生ケーキ



- ① **白いブッシュドノエル** ¥3,600-
いちごとさっぱりクリームを巻きこんだロールケーキ。
雪をかぶった木をイメージしたシンプルな飾りです。
米粉使用（小麦不使用）
約8人分・長さ20cm・直径8cm
※ 地方発送はできません

- ② **クリスマスのとろけるショコラ** ¥3,600-
オーガニックチョコレートをたっぷり使用した
濃厚ガトーショコラ（小麦不使用）
約8人分・直径15cm

- ③ **クリスマスのバスクチーズケーキ** ¥4,000-
オーガニッククリームチーズを使った真ん中とろりケーキ
（小麦不使用）
約8人分・直径15cm
※ブルーチーズとりんご入り ¥4,500

- ④ **ビーガン・チョコレートケーキ** ¥4,000-
有機栽培ササニシキ米粉と有機チョコレート使用
豆腐とは気づかない上ギルトフリーのクリーム
約8人分・直径15cm



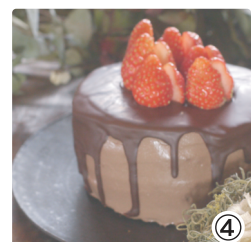
クリスマスの焼き菓子・ケーキ

- ⑤ **森の宝石箱** ¥3,900-
無農薬栽培サトウキビのグレイスラム酒と発酵バターの香りの
風味豊かなフルーツケーキ
約8人分・20cm×7cm×5cm

- ⑥ **ベラベッカ**（大人向け・お酒のおつまみにもどうぞ） ¥4,320-
ナッツとドライフルーツがぎっしり詰まっています。
約10人分・20cm×7cm×5cm

- ⑦ **シュトレン** ¥3,600-
シュトレンは、クリスマスのためのドイツの伝統発酵菓子です。
日持ちがするように作られることが多く、
クリスマスまでの間に少しずつ食べるのが習わしです。
ドライフルーツやお酒が生地になじみ、時間がたつほど味に深みが出るのが楽しいものです。
空色cafe.のシュトレンは、素材を厳選し丁寧に贅沢に作ります。
有機レーズン2種と自家製の無農薬いよかんピールは、こだわりのお酒に漬け込み、
フルーツの美味しさを引き出しています。
発酵生地は、『無農薬栽培小麦粉』（日本エゴマの会ふくしま）、**グラスフェッドバター**、
自家調合した有機スパイス、『**べこの乳**』（会津中央乳業）を使い、風味豊かになりました。
生地で包まれた中心部には、有機いちじくの有機ワイン煮をしのばせました。
クリスマスを待つ期間、少しずつスライスしてお楽しみください。
ひと口ひと口に素材の味わいを感じられます。
※ 漬け込むお酒は、曙酒造「**★**」虹ラベル 30BY 活性濁り

※写真はイメージです



ケーキには、
それぞれ飾りがつきます
ギフト梱包です。



笑顔になるおやつと心地よい暮らし作り

空色cafe.とお菓子工房

〒966-0103 喜多方市熱塩加納町加納柿木田甲2862

- お名前
- ご注文 商品番号 × 個
- ご住所
- 連絡先
- お渡し希望日 12月 日

※1日で製造できる数が決まっているケーキもあります。

日にちの変更をお願いすることもあります。ご了承ください。

ご予約はこちらまで

FAX 0241-23-8525 / sorairo@sorairocafe.jp