181 冷凍 税品 3,300F

紫芋チーズケーキ 各3個 【賞】30日 【箱】25.7×19.3×4cm

乳、大豆



見た目も味わいも華やかな紫芋のモンブラン。口どけの良い生地に、 ホイップクリームと独自プレンドの九州産紫芋餡をたっぷり絞った



682 早期割引

翳 3,600円

薩摩芋本舗 とろける窯焼き スイートポテト<sub>(8個)</sub> 人気商品

182 冷凍 器 3,800円

的新杆堂

184 冷凍 税益 4,000円 10個(栗:国内産)

新杵堂 岐阜県中津川 国産栗きんとん(10個)

【賞】30日 【箱】21×17.7×9cm 卵、乳、小麦、大豆、アーモンド



薩摩芋本舗 新商品 紫芋のモンブラン(10個)

183 冷凍 麟 3,500

贅沢な味わい。

卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン 683 早期割



岐阜県中津川市の銘菓です。

【賞】30日 【箱】28.5×11.8×4.2cm 【黒煉】沖縄産黒糖の 風味を生かし、 回進堂

岩谷堂 羊羹ミニ詰合せ (計12個)

185 **翻 3,300**円

黒煉/本煉/ごま/くるみ 各35g×3個 【箱】12.3×19.8×2.4cm くるみ、ごま





秋冬に喜ばれる、 いろいろなお菓子の 詰合せ。

太子庵 冬菓(計12個) 新商品

186 **翻 3,400**円 686

翻 3,100<sub>円</sub>

パイ饅頭小豆/パイ饅頭さつまいも/ 羊羹小豆/羊羹抹茶 各2個、 【箱】38.5×31×6.6cm

旨塩あられ/香ばし醤油あられ 各2袋

和田又WADAMATA 生地は和菓子屋ならではの 大福のようなもちっとした食感を再現。 その風味豊かなクレープ生地に、 甘さ控えめのホイップクリームを包みました。 洋菓子を思わせる外観に和風の味わいの組合せ。 和田又 人気商品 ふんわり和風ブッセでつぶあんと 7種の手包みもちっとクレープ(計10個) カスタード&ホイップ/抹茶ホイップ&粒あん 187 冷凍 ストロベリー&粒あん 各2個、チョコホイップ&チョコチップ/ 税 3,400円

**辻利兵衛本店**京都·宇宙

ストロベリー&ホイップ/ティラミス/ 白いちごクレープ 【箱】21×17.7×9cm

機込 **3,100**円 卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン

3種類のしっとり生地で包みました。

宇治茶の香りを閉じこめたクリームを、

クリームと生地との多彩な組合せをお楽しみください。





京都宇治 辻利兵衛本店 賽の茶(計9個)

189 **翻 3,500**円

689 早期割引 **器 3,200**円

抹茶&抹茶/いちご&抹茶/ ほうじ茶&玄米茶 各3個 【賞】60日 【箱】22×20.5×3.5cm 卵、乳、小麦、大豆、アーモンド



大福のひむか屋 とろ~りクリーム大福(計12個)

栗を丸ごと一粒はさみました。

京の名庭(10個) 新商品

688 早期割引 

> 香り高いココアを使用した ショコラクリーム大福の詰合せ。

京都 井津美屋

188 冷凍

190 冷凍 690 器 3,500m 器 3,200m

カフェオレ大福/抹茶クリーム大福/ ショコラクリーム大福 各58g×4個 【賞】90日 【箱】37×19×4cm 卵、乳、大豆



【賞】30日 【箱】28.5×21×6.3cm

加熱方法にこだわり、香り高く仕上げたコーヒー餡を使った

カフェオレ大福、福岡の八女茶をもち生地、



小豆餡・さつまいも餡、それぞれの餡を 幾重にも折ったパイ生地で包み焼きあげた 「パイまんじゅう」。技術に伝統の良さを加え、 一品一品心を込めて作りあげました。

かがやき庵(計18個)

191 競 3,300円

パイまんじゅう(小豆/さつまいも)、 欧風せんべい(バニラ2枚、いちご/抹茶)、 ようかん(小豆2個、抹茶/栗)、寒天ぜんざい(小豆/栗)、 かすてらまんじゅう/栗まんじゅう/栗かのこ 各2個 【賞】120日 【箱】41.5×37×5.5cm 卵、乳、小麦、大豆



26 2025 WINTER GIFT = 二重包装ができません のレオア のし対応ができません (冷凍) 冷凍商品 (常) 常味期間 【消】消費期限 アレルギー物質

卵、乳、小麦、大豆

 早期割引
 は11月21日までにご注文の早期割引価格です。11月22日以降のご注文は
 通常価格
 となります。
 2025 WINTER GIFT | 27

「本当においしいフルーツを食べてもらいたい」 そんな思いから生まれた、山口県柳井市のフルーツギフト&カフェ。 フルーツとスイーツそれぞれのプロが、 その時一番食べごろの旬のフルーツをスイーツに変身させます。

Mochizuki 望月完次郎 HOSHI FRUITS

帝国ホテル東京にて 長年スイーツ業界を切り開いてきた 現代の名工・望月シェフとホシフルーツの コラボで作り上げた特別なお菓子 7種類のフルーツが洋酒に漬込まれ、 紅茶の生地で包まれています。 ひとくちごとに異なる果実の味わいを 楽しめる、ホテルシェフならではの デザートに仕上げました。

望月シェフ×ホシフルーツ 7種のフルーツが詰まった

「デザートパウンドケーキ」(6個) 新商品 193

**翻 3,400**円 693 器 3,100円

【箱】19.5×16×5.5cm 卵、乳、小麦、オレンジ、もも、りんご

空気をたっぷり含ませて 焼きあげた、

果実入りのなめらかな生地に 煌めく果実たちをトッピングして、 果実を味わうカップケーキに 仕上げました。

ホシフルーツ 新商品 煌めき果実のカップケーキ(計6個)

194 694 早期割 器 3,400円

オレンジ/ミックスフルーツ 各2個、 パインココナッツ/マロン 【賞】30日【箱】25.5×17×5cm 卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、バナナ、アーモンド 詰め込んだ自慢のレシピで作る バターサンドです。

> ホシフルーツ 発酵バターと 果実のバターサンド(計6個)

195 冷凍 概 3,800 円 ラムレーズン/ クランベリーストロベリー 各2個 小豆&黒豆 抹茶/ オレンジチョコレート 【賞】30日 【箱】21×14.7×4.6cm 卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、アーモンド

やわらかいお餅の食感といちごの酸味

やさしい甘さのクリームが1つになった

味わいのバランスをお楽しみください。

発酵バターを使用したバタークリームの濃厚さ、

塩気など、パティシエのこだわりを

ドライフルーツの量や大きさ、クッキーの食感や厚み、



濃厚なチョコレートの生地に、香ばしいナッツや甘酸っぱいフルーツをトッピング。 ピスタチオとアーモンド、ごろっとしたパイナップルやネーブル、たっぷりのドライフルーツとナッツ・・・。 おいしさをぎゅっと詰め込んだキューブが、お口に小さなしあわせをお届けします。 FOOD 金賞受賞

ナッツとドライフルーツの 贅沢ブラウニーA(計12個)

196 職 2,900<sub>円</sub>

パイナップル/ネーブル/ ドライフルーツ&ナッツ 各22g×3個、 【賞】60日 【箱】30×19.5×5.9cm 卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、大豆、アーモンド

ホシフルーツ 人気商品 ナッツとドライフルーツの 贅沢ブラウニーB(計16個)

197 697 早期割引 器 3,500 器 3,200 局

パイナップル/ネーブル 各22g×5個、 ドライフルーツ&ナッツ22g×3個、 ピスタチオ&アーモンド20g×3個 【賞】60日 【箱】30×19.5×5.9cm 卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、大豆、アーモンド ホシフルーツ 規格変更 あまおうのクリーム いちご大福 fuwaru(6個) 198 冷凍 698 早期割

税 3,700<sub>円</sub> 50g×6個(いちご:福岡県産)

【箱】21×14.7×4.6cm 乳、大豆

ホテルオークラ 発酵バターと 新商品 ブリュレのバームクーヘン(計12個) バームクーヘン (発酵バター/ブリュレ 各6個) 【賞】90日 【箱】33×26.7×7cm 699 早期割引 職 3,900円 器 3,700<sub>円</sub> 卵、乳、小麦、大豆、アーモンド

コクと芳醇な香りの発酵バターバームクーヘンと

異なる魅力を持つ2種類のホテルオークラの

大粒のざらめを使用した焦がしざらめの

食感が楽しいブリュレバームクーヘン。

ームクーヘンをお楽しみください。

おもてなしの心を詰めた、ホテルメイドのクオリティ。 一つひとつにこだわりを込めたスイーツセット。長年にわたって 愛され続けているブランドスイーツならではのクオリティです。

Lotel Okura



北海道産牛乳 ールを隠し味にチョコレー 味わいと口どけが際立つ、コクのある しっとりと濃厚なケーキです

ホテルオークラ 新商品 クーベルチュールショコラケーキ(2個)

器 3,400円

**翻 3,100**円

第一位

701 早期割引

1本(6切)×2個 【箱】17×18.5×4.7cr 卵、乳、小麦、大豆

ホテルオークラ スイーツギフトA(計13個)

RIHGA ROYAL HOTEL

201 翻 3,300円

職 **2,900**円 ブラウニー(ネーブル/ドライフルーツ&ナッツ) レーズンサンド/マドレーヌ(プレーン/チョコ)/ レーズンクッキー×各2個、チョコチップクッキー 【賞】60日【箱】31.3×22.8×5.3cm

卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、大豆、アーモンド

ホテルオークラ 人気商品

スイーツギフトB(計16個)

202 **翻 3,800**円

クッキー(レーズン/チョコチップ) 各3個、 レーズンサンド/ブラウニー (ネーブル/ドライフルーツ&ナッツ)/ マドレーヌ(プレーン/チョコ) 各2個 【賞】60日【箱】31.3×25×5.3cm

卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、大豆、アーモンド

しっとり生地にフルーツやナッツを飾った プチケーキやオレンジケーキ、

さくっとした食感の中にキャラメルの風味が香る 少し長いサイズのロングパイ、アーモンドが香ばしく香る フランス伝統の厚焼きクッキーと、ホテルの豊かな ティータイムを演出するスイーツを詰め合わせました。

リーガロイヤルホテル ロイヤル・ガトー・ アンサンブルA(計11個)

203

703 早期割引 器 3,300円 器 2,900円

プチケーキ(ベリー2個、ショコラ&バナナ/ショコラ&ナッツ)、 ガレットブルトンヌ/オレンジケーキ 各2個、 ロングキャラメルバイ3本 【賞】90日 【箱】32.5×24×5.2cm

卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、大豆、バナナ、アーモンド



※写真はアンサンブルBです

リーガロイヤルホテル ロイヤル・ガトー・ アンサンブルB(計20個) 204

税 4,500円 プチケーキ(ベリー3個、ショコラ&バナナ2個、ショコラ&ナッツ)、 ガレットブルトンヌ/オレンジケーキ 各4個、ロングキャラメルバイ6本

【賞】90日 【箱】41×34.2×4.5cm 卵、乳、小麦、くるみ、オレンジ、大豆、バナナ、アーモンド



The New Otani

長崎県産『太陽卵』を使用したプリマバウムクーヘンの

生地を、ドーム型に層を重ね焼きあげました。中には

甘露煮の栗がまるごと一粒。「プレーン」は王道のこしあん

でしっとりとした和の味わいに。「ココア」は生地にココア

パウダーを加えてキャラメルペーストを合わせています。

ホテルニューオータニ マロンバウム クーヘン(計12個) 205 器 4,000円

705 早期割引 **谿 3,850**円

プレーン/ココア 各6個 【箱】27.6×28.8×4cm 卵、乳、小麦、大豆、アーモンド

チョコレートを練りこんで 軽やかに焼きあげた ラングドシャ生地で チョコレートをサンド。 チョコレートを贅沢に 堪能できる クッキーアソートです。

ゴディバ ラングドシャクッキー アソートメント(計30枚) 206

₩ 4,000円

ラングドシャクッキー(ミルクチョコレート16枚、 ダークチョコレート14枚) 【賞】100日 【箱】24.8×18.7×4.4cm 卵、乳、小麦、大豆



28 | 2025 WINTER GIFT 二重元可 二重包装ができません のレ不可 のし対応ができません 冷凍 冷凍商品 [賞]賞味期間 [消]消費期限 アレルギー物質

早期割引 は11月21日までにご注文の早期割引価格です。11月22日以降のご注文は 通常価格 となります。

2025 WINTER GIFT | **29**