



2026 クリスマスケーキ&ごちそう

キャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。
後お申し込み時に、ご購入商品のお支払いが必要となります。

店頭 承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時～20時 までの間でお受け取りください。

宅配 全国に宅配にてお届け

(関東全域・全国主要都市・北海道・四国・九州の一部を除く)
※宅配商品はお届け日当日までにお届けします。お急ぎの場合はお急ぎの価格になります。

早めの
ご予約お得!
早得
10%OFF
※対象商品が異なる店舗から
11/27
20時まで

■宅配でお届けするお品物(ヤマト運輸)は、お届け先住所変更
(転送)が有料となり、転送費用はお品物を受取るお客さまに
よるお支払いとなります。お届け先住所にお間違いがないか
う一度ご確認くださいませようお願いします。

ご予約承り期間 **12/17** 20時まで

※商品により承り期間が異なります。

24時間いつでもオンライン注文OK!

IAEONアプリでお気に入り店舗の
「承りオンライン」アイコンをタップ

※購入にはIAEON会員登録が必要です。※店頭承り商品と取り扱い商品・価格等が異なる場合がございます。



※写真はイメージです。

◆ご予約商品は、お客さま感謝デー・ザビッグデー等の割引企画対象外です。◆商品は十分にをご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。◆商品は十分にをご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。◆商品は十分にをご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。

店頭

商品番号 M0021

クリスマス
パーティーアソート(9個入)

本体 **3,300円** (税込3,564円)

(トレー・フタ)縦約20cm×横約18cm×高さ約6.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し **12/23~25** 承り **12/17** まで

- ラズベリージュレの酸味がアクセントの「いちごケーキ」
- マロンホイップクリームに栗の甘露煮を飾った「マロンロール」
- 抹茶の上品な香りと大納言の食感「抹茶ケーキ」
- チョコレートホイップクリームを楽しむ「チョコレートケーキ」
- ピスタチオホイップクリームでツリーを表現した「ピスタチオロール」
- 雪だるまをイメージした「チーズ風味のタルト」
- ベリージャムのほのかな酸味「ショートケーキ」
- ラズベリージュレでサンタをイメージした「いちごタルト」
- 赤いお鼻でかわいいたナカイをイメージした「チョコタルト」



可愛らしいプチサイズケーキ。
お好きなケーキで
クリスマスを楽しみましょう



ひとつでいろいろ!
みんなで楽しむ
おいしさ

彩り豊かにバラエティ感の
あるアソートケーキに
仕上げました。
家族で楽しくシェアできます

店頭

商品番号 M0020

クリスマス6種のアソートケーキ

本体 **3,300円** (税込3,564円)

直径約14.5cm×高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し **12/23~25** 承り **12/17** まで

- ① チョコの甘みとココアの香味の調和がよい「チョコレートケーキ」
- ② マロンの風味を丁寧に引き出した「マロンショート」
- ③ いちごホイップクリームとチーズムースが好相性の「レアチーズ」
- ④ 深みのある抹茶が上品な味わいの「抹茶ケーキ」
- ⑤ 杏仁と濃厚マンゴーの二重奏「マンゴー杏仁ショート」
- ⑥ いちごジャムといちごホイップクリームの「ショートケーキ」



果実・
クレーム・
ダイヤモンドの
風味を楽しめる
彩り豊かなタルトの
詰合せ。
華やかな見た目で、
クリスマスにも
ぴったりです

店頭

商品番号 M0022

ボンバルク
タルト詰合せ

本体 **5,900円** (税込6,372円)

直径約21cm×高さ約2.5cm(5種×各2個 計10個)
※①、⑤はお酒を香るづけに使用しています。

卵 小麦 乳成分

お渡し **12/23~25** 承り **12/17** まで



こちらのカタログ商品のご予約は、
お近くの店舗の承りカウンターおよびiAEONアプリで承ります！
※WEB(ブラウザ)でのご予約は受け付けておりません。

◇ クリスマスカタログ 承り店舗 ◇

<静岡県>

●ザ・ビッグ大須賀店 ●ザ・ビッグ湖西店 ●ザ・ビッグ金谷店 ●ザ・ビッグ浜松葵町店 ●ザ・ビッグ藤枝田沼店
●ザ・ビッグ吉田店 ●ザ・ビッグ大東店 ●ザ・ビッグ浜松萩丘店 ●ザ・ビッグ静岡登呂店 ●ザ・ビッグ静岡新伝馬店
●ザ・ビッグ静岡新川店 ●ザ・ビッグ静岡川原店 ●ザ・ビッグ蒲原店 ●ザ・ビッグ富士荒田島店

<神奈川県>

●ザ・ビッグ相模原西橋本店 ●ザ・ビッグ相模原東橋本店 ●ザ・ビッグ平塚真田店 ●ザ・ビッグ二宮店
●ザ・ビッグ小田原寿町店 ●ザ・ビッグ厚木旭町店 ●ザ・ビッグ港南台店

<山梨県>

●ザ・ビッグ白根店 ●ザ・ビッグ山梨中央店 ●ザ・ビッグ石和店 ●ザ・ビッグ樹形店 ●ザ・ビッグ富士吉田店
●ザ・ビッグ甲府長松寺店 ●ザ・ビッグ甲府住吉店 ●ザ・ビッグ韮崎店 ●ザ・ビッグ甲西店 ●ザ・ビッグ甲府和戸店
●ザ・ビッグ甲斐敷島店 ●ザ・ビッグ北杜須玉店 ●ザ・ビッグ笛吹井戸店

<愛知県>

●ザ・ビッグエクストラ刈谷店 ●ザ・ビッグエクストラ弥富店

<岐阜県>

●ザ・ビッグエクストラ岐阜池田店 ●ザ・ビッグ養老店 ●ザ・ビッグ輪之内店 ●ザ・ビッグエクストラ山県店
●ザ・ビッグエクストラ本巣店 ●ザ・ビッグ可児御嵩店 ●ザ・ビッグエクストラ各務原鷺沼店

<三重県>

●ザ・ビッグエクストラ津河芸店 ●ザ・ビッグ菰野店 ●ザ・ビッグ芸濃店 ●ザ・ビッグエクストラ玉城店
●ザ・ビッグエクストラ鈴鹿玉垣店 ●ザ・ビッグ津藤方店 ●ザ・ビッグエクストラ亀山店

<奈良県>

●ザ・ビッグエクストラ大安寺店 ●ザ・ビッグエクストラ天理店 ●ザ・ビッグエクストラ平群店 ●ザ・ビッグエクストラ香芝店

<滋賀県>

●ザ・ビッグ高月店 ●ザ・ビッグエクストラ野洲店 ●ザ・ビッグエクストラ彦根店 ●ザ・ビッグエクストラ湖南店
●ザ・ビッグ豊郷店

<栃木県>

●ザ・ビッグエクストラ那須塩原店 ●ザ・ビッグエクストラさくら店 ●ザ・ビッグエクストラ真岡店 ●ザ・ビッグ那須店

<長野県>

●ザ・ビッグ上田中央店 ●ザ・ビッグしおだ野店 ●ザ・ビッグ佐久インターウェーブ店 ●ザ・ビッグ塩尻広丘店
●ザ・ビッグ信濃大町店 ●ザ・ビッグ信州池田店 ●ザ・ビッグ茅野店 ●ザ・ビッグ長野東店 ●ザ・ビッグ長野三輪店
●ザ・ビッグ白馬店 ●ザ・ビッグ穂高店 ●ザ・ビッグ三郷店 ●ザ・ビッグ山形店 ●ザ・ビッグ松本村井店

<宮城県>

●ザ・ビッグ鹿島台店 ●ザ・ビッグ金成店 ●ザ・ビッグ古川店 ●ザ・ビッグ石巻鹿又店 ●ザ・ビッグ矢本店
●ザ・ビッグ釜大街道店 ●ザ・ビッグ利府青山店 ●ザ・ビッグ新利府店 ●ザ・ビッグ塩釜店 ●ザ・ビッグ多賀城鶴ヶ谷店
●ザ・ビッグ仙台八乙女店 ●ザ・ビッグ泉大沢店 ●ザ・ビッグ柴田店 ●ザ・ビッグ名取店 ●ザ・ビッグ仙台郡山店
●ザ・ビッグ仙台南光台店

<福島県>

●ザ・ビッグ福島大森店 ●ザ・ビッグ本宮店 ●ザ・ビッグ須賀川店 ●ザ・ビッグ郡山店 ●ザ・ビッグ鎌田店
●ザ・ビッグ喜久田店

クリスマスはやっぱり 苺のショートケーキ!



卵 小麦 乳成分

お渡し	12/20,22	承り	12/9	まで
お渡し	12/23~25	承り	12/16	まで

※写真はラ・フリーズ
5号となります。
※苺は盛り付け例です。



a 生クリーム入り
ホイップクリーム
b 苺果肉入り苺ソース

オリジナルショートケーキ「ラ・フリーズ」 美味しさへのこだわり

コクのあるクリーム

コクのある北海道産生クリーム
入りホイップクリームと、ふんわり
としたスポンジと重なり合う王道
の美味しさ。家族みんなで楽し
みやすい定番の味わいです。



苺果肉入り苺ソース

クリームとスポンジとの相性を考え
た苺果肉入り苺ソースをサンド。
ケーキの上に飾るほんのり甘
酸っぱい苺との味わいの違いも
楽しむことができます。

店頭

商品番号 M0001

早得10%OFF

ラ・フリーズ 苺ショートケーキ4号

本体 **2,980円** (税込3,218.40円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約5.3cm
苺3個別添



店頭

商品番号 M0002

早得10%OFF

ラ・フリーズ 苺ショートケーキ5号

本体 **4,300円** (税込4,644円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約5.3cm
苺7個別添



店頭

商品番号 M0003

早得10%OFF

ラ・フリーズ 苺ショートケーキ6号

本体 **5,000円** (税込5,400円)

5~6人前:直径約18cm x 高さ約5.3cm
苺8個別添



チョコチップをサンドした
チョコレートケーキです。

店頭

商品番号 M0004

早得10%OFF

チョコレートケーキ4号

本体 **3,300円** (税込3,564円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約5.5cm



店頭

商品番号 M0005

早得10%OFF

チョコレートケーキ5号

本体 **3,700円** (税込3,996円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約5.5cm



卵 小麦 乳成分

お渡し	12/20,22	承り	12/9	まで
お渡し	12/23~25	承り	12/16	まで



a トリュフチョコ b カールチョコ
c チョコクリーム d ココアスポンジ
e チョコチップ



※写真はチョコレートケーキ
5号となります。

※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。

※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料9品目(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ)のアレルゲンの使用を表示しております。※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。

早得10%OFF

このマークの商品に限り
11/27(金)までのお申し込みで、
早得価格でご予約いただけます。

ザ・ビッグのおすすめケーキ

口どけの良いスポンジとクリームが特徴の苺を使用したクリスマスケーキです。
※写真はトッピング例になります。
※苺はカットされておりません。

店頭

商品番号 M9003

ヤマザキ

生ケーキ5号

本体 **2,970円**

(税込3,207.60円)

直径約15cm × 高さ約5.5cm

苺4個別添

※ローソクは付属しておりません。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/16 まで



店頭

商品番号 M9004

ヤマザキ

生チョコケーキ

5号

本体 **2,970円**

(税込3,207.60円)

直径約15cm × 高さ約5.5cm

※ローソクは付属しておりません。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/16 まで



苺まるごと4個をホイップカスタードクリームで包み、表面に生クリーム入りホイップクリームを使用しました

店頭

商品番号 M0012

スノードーム

本体 **3,300円** (税込3,564円)

3~4人前: 直径約15cm × 高さ約6.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22 承り 12/9 まで

お渡し 12/23~25 承り 12/16 まで



a 生クリーム入りホイップクリーム

b 苺

c バニラシード入り
ホイップカスタードクリーム

店頭

商品番号 M0014

おうちで飾ろう! クリスマスケーキ5号

本体 **2,150円** (税込2,322円)

3~4人前: 直径約15cm × 高さ約5.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9 まで



世界にひとつだけの
クリスマスケーキを作ろう!

おうちで自由に飾り付けできる
シンプルなクリスマスケーキです
※トッピングは付属しておりません。



a ホイップクリーム

b ピーチ

c 苺果肉入り苺ソース

広島県の自社農園産ぶどうを100%使用した
赤ワインの香り、牛肉の旨味が自慢の
ビーフシチューパイです

冷蔵 店頭

商品番号 M0003

タカキベーカリー

特製ビーフシチューパイ
(赤ワイン仕込み)

本体 **2,680円** (税込2,894.40円)

直径約15cm

※パイが膨らみ、表面にひび割れが入ることがありますが
品質には問題ございません。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/17 まで



Christmas Bread
クリスマスを祝う、ヨーロッパの伝統菓子

レーズン・オレンジピール・
レモンピール等のフルーツを
北海道産小麦を使用した
生地に練りこみました

店頭

商品番号 M0070

北海道産小麦のシュトーレン

本体 **1,680円** (税込1,814.40円)

長さ約15.5cm × 幅約7.5cm × 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分



バター風味豊かな
生地にレーズンや
オレンジピールを
たっぷり加えて
ふんわり
焼き上げました

店頭

商品番号 M0071

パネトーネ

本体 **1,680円** (税込1,814.40円)

直径約9cm × 高さ約12cm

卵 小麦 乳成分



北海道産小麦のシュトーレン、パネトーネは、原材料にアルコールを使用しています。

店頭

承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時~20時 までの間でお受け取りください。

みんなで選ぶお気に入り♡

チョコクリームとチョコチップを
サンドしたチョコレート風味
豊かなブッシュドノエル



店頭

商品番号 M0016

ブッシュドノエル

本体 **3,300円** (税込3,564円)

3~4人前:長さ約16.5cm x 幅約7cm x 高さ約6.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し	12/20,22	承り	12/9	まで
お渡し	12/23~25	承り	12/16	まで



マロンダイスと
マスカルポーネチーズ
クリームをサンドし、
マロンクリームを
絞ったモンブラン



店頭

商品番号 M0015

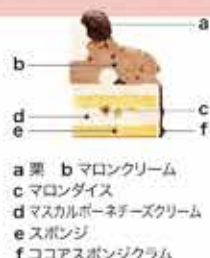
モンブラン

本体 **3,300円** (税込3,564円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約7cm

卵 小麦 乳成分

お渡し	12/20,22	承り	12/9	まで
お渡し	12/23~25	承り	12/16	まで



香ばしいパイにカスタード
ホイップクリームをサンド。
上面にベリーフィリングと
ミルククリーム、
キャンディング
アーモンドを
トッピング



店頭

商品番号 M0017

切れてる Milfie ユ

本体 **3,200円** (税込3,456円)

2~4人前:縦約3.5cm x 横約8cm x 高さ約6cm x 4切れ

卵 小麦 乳成分

お渡し	12/20,22~25	承り	12/9	まで
-----	-------------	----	------	----



苺ショートとチョコの
2種類のベアケーキです



店頭

商品番号 M0018

ベアケーキ(苺ショート&チョコケーキ)

本体 **2,600円** (税込2,808円)

2~4人前:直径約9cm x 高さ約4.5cm x 2個

卵 小麦 乳成分

お渡し	12/20,22~25	承り	12/9	まで
-----	-------------	----	------	----



※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。

※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料9品目(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ)のアレルゲンの使用を表示しております。

※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。

パウンドケーキに
あんずジャムをサンドし、
バタークリームを
デコレーション
しました



店頭

商品番号 M0019

バターケーキ

本体 **2,600円** (税込2,808円)

3〜4人前:直径約12cm × 高さ約4.5cm

※バター18%入りバタークリーム使用。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9 まで



- a バタークリーム
- b あんずジャム
- c オレンジペースト入り
パウンドケーキ

ふわふわのスポンジに北海道産生クリーム入りの
ホイップクリームとシロップ漬けりんご
ダイスをサンドし、マンゴーと
3種のベリーを
トッピングしました



店頭

商品番号 M0013

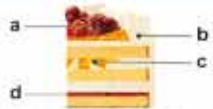
5種のフルーツショートケーキ

本体 **2,700円** (税込2,916円)

3〜4人前:直径約12cm × 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9 まで



- a シロップ漬けフルーツ(マンゴー、
苺、ブルーベリー、クランベリー)
- b 北海道産生クリーム入り
ホイップクリーム
- c シロップ漬けりんごダイス
- d 母ソース

プリン風味のバニラババロアに
ブリュレプリンを閉じ込めた、
かわいいねこ型のプリンケーキです



店頭

商品番号 M0023

オールハーツ・カンパニー
ねこねこプリンケーキ

本体 **3,500円** (税込3,780円)

3〜4人前:縦約9.5cm × 横約10.5cm × 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/17 まで



- a カaramelジュレ
- b バニラババロア
- c ブリュレプリン
- d カaramelソース
- e スポンジ

やさしい甘さのイチゴムースと
ミルクムースに、イチゴの果肉入り
ジュレの爽やかな酸味が調和する、
ねこ型ケーキです



店頭

商品番号 M0024

オールハーツ・カンパニー
ねこねこいちごみるくケーキ

本体 **3,500円** (税込3,780円)

3〜4人前:縦約9.5cm × 横約10.5cm × 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/17 まで



- a ミルクムース
- b スポンジ
- c イチゴムース
- d イチゴの果肉入りジュレ

店頭

承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時〜20時 までの間で受け取りください。

糖質を抑えたケーキ

Low-Carb Cake

さっぱりとしたホイップクリームと
苺プレザーブを
スポンジでサンドした
糖質を抑えたケーキ

※日本食品標準成分表
2020年版のショート
ケーキ(70g)との比較
100g当たりで、糖質
58%オフ(はりス
トールを除いた糖質の比
較では69%オフ)。



店頭

商品番号 M0032

糖質を抑えた苺のケーキ4号

本体 2,700円(税込2,916円)

3~4人前 直径約13cm × 高さ約5.3cm
每3割別添

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9 まで

おいしく楽しむ、
からだにやさしいケーキ

さっぱりとしたチョコクリームと
ローストしたアーモンドを
ココアスポンジで
サンドした
糖質を抑えたケーキ

店頭

商品番号 M0033

糖質を抑えた
チョコケーキ4号

本体 2,700円(税込2,916円)

3~4人前 直径約13cm × 高さ約5.3cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9 まで



※日本食品標準成分表
2020年版のショート
ケーキ(70g)との比較
100g当たりで、糖質
57%オフ(はりス
トールを除いた糖質の比
較では66%オフ)。



a トリュフチョコ
b チョコクリーム
c ローストアーモンド
d ココアスポンジ

チーズのkokが特徴の
糖質を抑えた
バスク風の
チーズケーキ

店頭

商品番号 M0034

糖質を抑えた
バスク風チーズケーキ4号

本体 2,600円(税込2,808円)

3~4人前 直径約13cm × 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9 まで



※日本食品標準成分表
2020年版のバスク風
チーズケーキとの比較
100g当たりで、糖質
37%オフ(はりス
トールを除いた糖質の比
較では38%オフ)。



a バスク風チーズケーキ
b スポンジ

アレルギー配慮ケーキ(卵・乳製品・小麦)

本品は、脱脂した無糖ヨーグルト、卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、
落花生、くるみ、カシューナッツアレルギーについて配慮したものに
なっております。卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、
スポンジ・クリーム等の味が異なりますので、ご了承ください。

米粉のスポンジに豆乳入りホイップ
クリームと黄桃をサンド。黄桃・洋梨・
ぶどう・いちごゼリーをトッピングしました

商品番号 M0035

店頭

タカキベーカリー

卵・乳・小麦を使わないケーキ

本体 3,580円(税込3,866.40円)

4~5人前 直径約15cm × 高さ約4.8cm



a 洋梨 b ぶどう c いちごゼリー
d 黄桃 e 豆乳入りホイップクリーム
f 米粉のスポンジ生地

お渡し 12/23~25 承り 12/17 まで

米粉でつくったふんわりとしたココアスポンジに、乳不使用チョコ
クリームでコーティング。華やかな校りの上に、生チョコ風キューブを
トッピングして仕上げました

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-301

タカキベーカリー

卵と乳と小麦不使用の
クリスマスチョコレートケーキ

本体 3,600円(税込3,888円)

4~5人前 直径約15cm × 高さ約4cm 販売期間 冷蔵 全日7~8割

お届け 12/11,12 承り 12/5 まで

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11 まで



a 豆乳不使用チョコ
生チョコ風キューブ
b 乳不使用の
生チョコクリーム
c 米粉ココアスポンジ

タカキベーカリーお客様相談室

☎0120-133-110【お電話でのご注文は承っておりません。】

受付時間 午前9:00~午後5:00(土曜・日曜・祝日・年末年始を除く)

アイスデザート

Frozen Sweets

木苺のソースに4種のベリーとクリームを
トッピングした華やかな
アイスクリーム



Afternoon Tea
TEARDOM

商品番号 M0036

冷凍 店頭

アフタヌーンティー・ディールーム

ベリーのアイスクリーム

本体 3,600円(税込3,888円)

3~4人前 直径約12cm × 高さ約7.5cm

※サイドにフィルムが巻かれています。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/19,20,23~25 承り 12/9 まで

ひんやりスイーツで
クリスマスをもっと楽しく

商品番号 M0037

冷凍 店頭

ハワイアンホースト

マカダミアナッツアイス

本体 3,000円(税込3,240円)

マカダミアミルクチョコ&ストロベリー、

マカダミアホワイトチョコ&ビスターチ

各76ml × 各4個(計8個)

乳成分

お渡し 12/19,20,23~25 承り 12/9 まで

商品番号 M0038

冷凍 店頭

銀座京橋 ロジェ エグジュシヨール

クリームパルフェ

本体 3,000円(税込3,240円)

チョコ&ミックスフルーツ、パニラ&トロピカルフルーツ、

チョコ&ミックスナッツ 各50ml × 各2個(計6個)

卵 乳成分 くるみ

お渡し 12/19,20,23~25 承り 12/9 まで

商品番号 M0039

冷凍 店頭

銀座京橋 ロジェ エグジュシヨール

ショコラアイスボール

本体 2,200円(税込2,376円)

パニラ、クランシ、ストロベリー、マンゴー

各12ml × 各9個(計36個)

小麦 乳成分

お渡し 12/19,20,23~25 承り 12/9 まで



冷凍 冷凍でのお渡し・お届けになります。

店頭 承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、

ご希望日の10時~20時 までの間でお受け取りください。

“ポムポムプリン”

30周年コラボ商品

30th
い・え・ん

POMPOMPURIN
30th ANNIVERSARY

1 ポムポムプリンを
イメージしたチョコ模工

2 可愛い
ポムポムプリンのムース

4 クリスマス気分を
盛り上げる
オーナメント

3 フルーツと甘酸っぱい
フランボワーズジャムを
サンドしたスポンジ土台

店頭

商品番号 M0025

ポムポムプリンのクリスマスケーキ

本体 4,200円(税込4,536円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約7.5cm
※この商品は、お受取り当日中にお召し上がりください。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/17



© 2018 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. 1672830

「イオンのクリスマスケーキに初登場!」

おしぽんちゃうさぎ

1 可愛いオリジナルイラストのピック

2 いちごシロップを染み込ませたスポンジと
濃厚ないちごジャムを重ねて、
なめらかいちごムースで包んだケーキ

3 おばんちゅうさぎのパンツを
イメージしたクリームの絞り

4 オリジナルイラストの
ケーキ箱でお届け



店頭

商品番号 M0027

おばんちゅうさぎと
ハッピーホリデーちゅ!
クリスマスケーキ

本体 4,800円(税込5,184円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5cm
※ピックはお客さまに盛り付けていただく仕様です。

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/23~25 承り 12/17



©KAWAISOUN!!

HELLO KITTY

スポンジ生地にシロップ漬け黄桃ダイスと
シロップ漬けりんごダイスをサンドし、
ハローキティ&ハローミミを模った
ミルクムースとホイップクリームで
仕上げたケーキです



店頭

商品番号 M0026

ハローキティ&ハローミミ
仲良しクリスマス

本体 3,200円(税込3,456円)

3~4人前:直径約7.5cm x 横約18cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/20,22~25 承り 12/9



© 2018 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. 1672600

それいけ! アンパンマン

©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

アンパンマンと
メロンパンナちゃんが
かわいいクリスマスケーキです



店頭

商品番号 M0028

フジパン
アンパンマンケーキ

本体 4,700円(税込5,076円)

4~6人前:直径約15cm x 高さ約6cm

卵 小麦 乳成分

お渡し 12/22~25 承り 12/9

ピーチを
サンドしました

このマークが
目印!

ボーナス
ポイント
100

各種イオンカードのクレジット払い、AEON Pay
のスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで
通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の
店舗がございます。予めご了承ください。

ボーナスポイント
企画対象カード



※WAON POINT
ご利用分、現金払い
ボーナスポイント適用の
対象外となります。

Delivery Cake

冷凍宅配ケーキ

こだわりのケーキが届く
ちょっと特別なひととき

配送料
込み

冷凍商品は解凍時間をご参照の上、
お召し上がりの前日までに届くよう
ご注文されることをおすすめします。

※一部お届け日の指定ができない商品があります。
※複数個お申込みの場合でも個別のお届けになります。

サンリオの人気キャラクター「クロミ」を
本格的なチョコレートケーキで再現。
サクサクのシリアルチョコが
食感のアクセント



※画像はイメージです。

宅配 冷凍 配送料
込み

商品番号 2-15-01-9

100

クロミ
クリスマスチョコケーキ

本体 4,300円(税込4,644円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約4cm
耳ピック別添、オリジナルステッカー付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約2.5時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672254



a チョコグラサージュ
b チョコレートムース
c シリアルチョコ
d ココアスポンジ



宅配 冷凍 配送料
込み

商品番号 2-15-02-8

100

ポムポムプリン
聖夜のカスタードクリームケーキ
プリン風味

本体 4,500円(税込4,860円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5cm
チョコレートの帽子別添、オリジナルステッカー2枚付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6~7時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280



a カスタードムース b カスタードクリーム
c チョコチップ d プリン風味クリーム
e カラメルシロップ f ココアスポンジ



宅配 冷凍 配送料
込み

商品番号 2-15-03-7

100

シナモロール
ふわふわ雲の上の
クリスマスパーティー

本体 4,500円(税込4,860円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5cm
シナモンのマシュマロ・紙ピック別添、オリジナルステッカー付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約5時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280



a パールクラシック b チョコレート
c ミルククリーム d チーズムース
e ブルーベリームース f もちもちスポンジ

宅配 冷凍 配送料
込み

商品番号 2-15-04-6

100

ミッフィー&メラニー
チーズとショコラのクリスマスケーキ

本体 4,500円(税込4,860円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約4cm x 2個
チョコレートの耳別添

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約5時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11

Illustrations: Dick Bruna © copyright Merano by 1953-2026
www.miffy.com



a レアチーズケーキ d ココアスポンジクラム
b ベイクドチーズケーキ e チョコレートクリーム
c シュクレ生地 f ココアスポンジ



※JMB WAONでのお支払いならボーナスポイントの1/2相当がボーナスマイルとして付与されます。※ボーナスポイントは他のポイント付付金とは別に加算されます。※付与ポイント数につきましては、「暮らしのマネーサイト」または「AEON Payアプリ」にてご確認ください。※イオンJMBカードでのクレジットのお支払いは対象外となります。※WAON POINTカードはボーナスポイントの対象外となります。※オンラインストアでは、AEON Payはご利用いただけません。※AEON Payのスマホ決済は、クレジットカード払いおよびチャージ払いが対象になります。



HENRI CHARENTIER
ASHIYA 1909

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-05-5

アンリ・シャルパンティエ
いちごのショートケーキ
クリスマス

本体 4,500円 (税込4,860円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約4.7cm
※サイドにフィルムが巻かれています。

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間

お届け 12/11,12 12/5
お届け 12/18~20,22~24 12/11



GODIVA
Belgium 1936

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-06-4

ゴディバ
ショコラ クラシック

本体 3,800円 (税込4,104円)

3~4人前:長さ約15cm x 幅約6cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約5時間

お届け 12/11,12 12/5
お届け 12/18~20,22~24 12/11



銀座千疋屋
Since 1894

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-07-3

銀座千疋屋
銀座タルト (フルーツ)

本体 4,400円 (税込4,752円)

4~5人前:直径約15cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6~8時間

お届け 12/11,12 12/5
お届け 12/18~20,22~24 12/11



辻利兵衛本店
辻利兵衛本店

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-08-2

辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんけーき

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約14.5cm x 高さ約7.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約14時間

お届け 12/11,12 12/5
お届け 12/18~20,22~24 12/11



GODIVA
Belgium 1936

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-09-1

ゴディバ
ショコラ チーズケーキ

本体 3,800円 (税込4,104円)

3~4人前:長さ約15cm x 幅約6cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約5時間

お届け 12/11,12 12/5
お届け 12/18~20,22~24 12/11



※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。
※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料9品目(卵、小麦、乳成分、えび、
かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ)のアレルゲンの使用を表示しております。
※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。

ボーナス
ポイント
100

各種イオンカードのクレジット払い、AEON Pay
のスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで
通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の
店舗がございます。予めご了承ください。

BOUL' MICH

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-10-7

100

銀座ブルミッシュ監修
フリーズノエル

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a 絞りクリーム b 冷凍いちご
c スポンジ d サンドクリーム
e いちごジャム

patisserie KIHACHI

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-11-6

100

patisserie KIHACHI監修
トライフルショートケーキ

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a ナパージュソース b 生クリーム入りホイップ
c 苺ダイス、苺ハーフカット、
マンゴーダイス、ブラックベリー
d フレーンスポンジ e バナナビュール
f カスタードホイップ



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-12-5

100

アンリ・シャルバンティエ
ザ・ショートケーキ
(魅惑のフランボワーズ&ブルーベリー)

本体 4,300円 (税込4,644円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5.3cm

※サイドにフィルムが巻かれています。

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a フランボワーズ b ブルーベリー
c シャンティフランボワーズ風味
d スポンジ e コンフィチュールフランボワーズ



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-13-4

100

シーキューブ
いちごのサンタドーム

本体 4,400円 (税込4,752円)

4~6人前:
直径約15.5cm x 高さ約9.6cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a シャンティクリーム b いちご味のグラスージュ
c ベーキングパウダーのふきだんだんビスキュイ
d マスカルドクリーム
e ベリージャム f イグマンド g タルト生地
h

RIHGA ROYAL HOTELS

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-14-3

100

リーガロイヤルホテル
イタリア栗のモンブラン

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約6cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約10時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a マロン b マロンクリーム
c マロンホイップ d マロンコンフィ
e シャンティクリーム f ノワゼット生地
g フィアンティーズ



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-15-2

100

両論否
店主 笠原将弘の
ヘーゼルナッツモンブラン

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約7時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a 渋皮栗 b ローストアーモンド
c ホイップクリーム d マロンクリーム
e マロンムース
f ヘーゼルナッツショコラムース
g 玄米グラニューロ f ザンティーズ h ココアスポンジ



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-20-4

100

マリオンクレープ
クリスマスミルクレープ

本体 3,900円 (税込4,212円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約12時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a 飽かけアーモンド
b キャラメルホイップクリーム
c マリオンクレープオリジナル配合クレープ皮
d 自家製サンドクリーム



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-21-3

100

カサネオ
ミルクレープ いちご (クリスマス)

本体 4,300円 (税込4,644円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a フリーズドライのいちご
b 手仕込みいちごジュレ
c 20層のクレープ皮 d いちごクリーム

宅配 全国に宅配にてお届け。
(沖縄全域、全国離島と北海道、四国、九州の一部除く)
冷凍 冷凍でのお渡し・お届けになります。

冷凍商品は解凍時間をご参照の上、
お召し上がりの前日までに届くよう
ご注文されることをおすすめします。

※一部お届け日の指定が
できない商品があります。
※複数個お申込みの場合でも
個別のお届けになります。

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-16-1

ボーナス
ポイント
100

五洋食品
4種のパーティーアソート

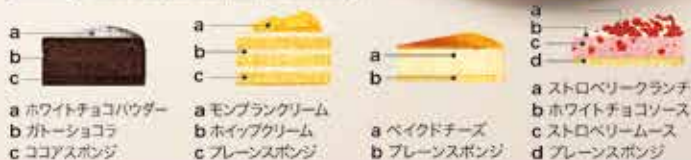
本体 3,700円 (税込3,996円)

直径約18cm(4種×各3個)

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約2~3時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-17-0

ボーナス
ポイント
100

4種のクリスマスアソート

本体 3,800円 (税込4,104円)

直径約15cm(4種×各2個)

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約8~9時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



銀座千疋屋
Since 1894

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-18-9

ボーナス
ポイント
200

銀座千疋屋
銀座プチフルーツタルト

本体 4,600円 (税込4,968円)

8個入(a.マンゴー、b.モンブラン、c.フリュイ、d.莓 ×各2個)

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約6~8時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



FLO
PRESTIGE PARIS

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-19-8

ボーナス
ポイント
100

FLO PRESTIGE PARIS
フルーツカスタードタルト

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm × 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約7時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a フルーツ(オレンジ、梨、りんご、ぶどう、いちじく、スライス、黄桃、グアバ、白桃、スライス、ストロベリー、ライム、オレンジ、クランベリー)
b カスタードクリーム c ダマンド
d FLOオリジナルタルト生地

Hotel Okura

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-22-2

ボーナス
ポイント
100

ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ

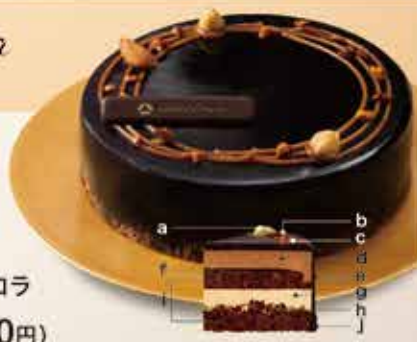
本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm × 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約6時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a ヘーゼルナッツ b キャラメルソース
c キャンディンガーアモンドグリス
d ショコラムース e グラサージュショコラ
f コアントローシロップ
g ヘーゼルナッツショコラサンティ
h プラリネキャラメルフィアンティ
i ココアスポンジ j ココアスポンジクラム

THEOBROMA
PARIS

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-23-1

ボーナス
ポイント
100

テオプロマ
ショコラジャンドゥーヤ

本体 4,200円 (税込4,536円)

3~4人前:直径約12cm × 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約8~9時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a グラサージュ b ダークチョコレートムース
c ココアスポンジ
d ジャンドゥーヤムース(ヘーゼルナッツ)
e ローストアーモンドクランシ

KEN'S CAFE
TOKYO

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-24-0

ボーナス
ポイント
100

ケズカフェ東京
ショコラノエル

本体 4,200円 (税込4,536円)

4~5人前:直径約13.5cm × 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約6時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a グラサージュ
b チョコレートホイップクリーム
c チョコレートクリーム
d ヘーゼルナッツ e バニラスポンジ

Galler

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-25-9

ボーナス
ポイント
100

ガレー
ベルギーショコラノワール

本体 3,500円 (税込3,780円)

3~4人前:縦約4cm × 幅約22cm × 高さ約4.4cm

卵 小麦 乳成分

解凍時間:冷蔵庫で約3.5時間

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a グラサージュショコラ、金粉
b ショコラムース
c コアントローシロップ
d ココアスポンジ e ショコラクリーム
f アーモンドショコラクランシ

※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。
※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料9品目(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ、カシューナッツ)のアレルゲンを使用しております。
※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。※天候及び交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。

ボーナス
ポイント
100

各種イオンカードのクレジット払い、AEON Payのスマホ決済、電子マネー-WAONのお支払いで通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の店舗がございます。予めご了承ください。



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-26-8

町村農場
農場のダブルフロマージュ

本体 4,100円 (税込4,428円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約5時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



aピスタチオアイス bフランボワーズアイス
cアーモンドアイス dクリームチーズホイップ
eレアクリームチーズスライス fバイクドチーズ
gスポンジ生地 hクッキークリーム



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-27-7

カサネオ
ミルククリーム
73%カカオ香る
クッキー&クリーム<クリスマス>

本体 4,700円 (税込5,076円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



aココアパウダー bチョコ飾り
cチョコレートクリーム
dチョコクレープ生地
eチョコクッキー fチョコレートクリーム



宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-28-6

プリンスホテル
パーフェクトチーズケーキ

本体 4,500円 (税込4,860円)

4~5人前:直径約13.5cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約12時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



aフリーズドライストロベリー
飾り粉アーモンド
bレモン香る
マスカルポーネクリーム
cディプロマットチーズクリーム(自家製のカスタードと
生クリームを加えたホイップクリームを合わせたもの)
dバニラ香るバイクドチーズケーキ eクランachクッキー

Atelier de Fromage

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-29-5

アトリエ・ド・フロマージュ
ノエル・フロマージュ

本体 3,300円 (税込3,564円)

3~4人前:縦約5cm x 幅約18cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約2時間

お届け 12/11,12 承り 12/5

お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



a チーズムース
b スポンジ
c 3種チーズのチーズクリーム
d チーズクッキー

Christmas Bakery クリスマスを彩る
ステキなパンセット

TAKAKI BAKERY

石窯で焼成した本格食食用パンのセット。
冷凍だから余分なものは使用せず、粉の
もつ美味しさや素材のうまさを
ひきたてる配合にしています

宅配 冷凍 配送料 込み

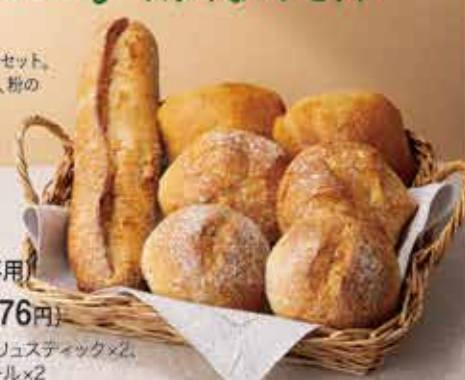
商品番号 2-15-35-6

クリスマスパンセット(食食用)

本体 2,200円 (税込2,376円)

4種7個入り/プチバゲットx1、リュスティックx2、
国産小麦ロールx2、ライ麦ロールx2

小麦 乳成分 解凍時間:常温で約2~6時間



TAKAKI BAKERY

ワインにおすすめのパンをセレクト。チーズや
生ハムと合わせても美味しいブレッドや。
そのままでもおつまみになる飽きない
ベーカリーの定番2種類の
シュトレンの詰め合わせです

宅配 冷凍 配送料 込み

商品番号 2-15-36-5

クリスマスパンセット(ワイン向け)

本体 3,200円 (税込3,456円)

4種5個入り/ガーリックフランスx2、
チーズブレッドx1、シュトレンx1、チョコレートシュトレンx1

卵 小麦 乳成分 くるみ 解凍時間:常温で約2~6時間



Royal Hostのこだわりを
手軽に愉しんでいただける

「ロイヤルホスト デリ」

お届け 12/11,12 承り 12/5
お届け 12/18~20,22~24 承り 12/11



国産黒毛和牛と黒豚で配合したこだわりの「黒×黒ハンバーグ」と
ラザニエッタ、オニオンスープのセットをお楽しみください

調理方法
黒×黒ハンバーグ 193g ラザニエッタ 210g
本体:電子レンジ500Wで約4分
または湯煎で約20分
ソース:湯煎で約3分
ホイップ:自然解凍で約5~8分
電子レンジ500Wで約4分10秒
または湯煎で約5分



商品番号 2-15-33-8

ロイヤルホスト デリ
黒×黒ハンバーグディナーセット
本体 6,800円 (税込7,344円)
3品目:黒×黒ハンバーグガーリックソースx2、
ラザニエッタx2、フレッシュオニオンスープx2
卵 小麦 乳成分



野菜の旨みが詰まったハッシュドビーフソースとトリュフの香りときのこの
旨みが溶け合う濃厚なクリームソースのオムライスをお楽しみください

調理方法
オムライス 385g トリュフ香るきのこのクリームソース 364g
ハッシュドビーフソース トリュフ香るきのこのクリームソース
本体:電子レンジ500Wで約5分
ソース:湯煎で約5分
フレッシュオニオンスープ 180g
電子レンジ500Wで約4分10秒
または湯煎で約5分



商品番号 2-15-34-7

ロイヤルホスト デリ
オムライスディナーセット
本体 3,900円 (税込4,212円)
3品目:オムライスハッシュドビーフソースx1、
オムライスハッシュドビーフソースx1、
フレッシュオニオンスープx2
卵 小麦 乳成分 文火 かに

宅配 全国に宅配にてお届け。
(沖縄全域、全国離島と北海道、四国、九州の一部除く)
冷凍 冷凍でのお渡し・お届けになります。

クリスマスパンセット(ワイン向け)の
シュトレン2種類は、原材料に
アルコールを使用しています。

冷凍商品は解凍時間をご参照の上、
お召し上がりの前日までに届くよう
ご注文されることをおすすめします。

※一部お届け日の指定が
できない商品があります。
※複数個お申込みの場合でも
個別のお届けになります。