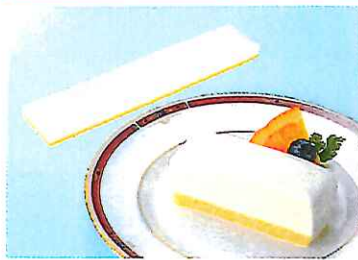


デザート一覧表

フリーカットケーキ レアチーズ

GFC819 ¥(1)



【規格・荷姿】[430g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

なめらかな口溶けのレアタイプのチーズケーキです。チーズ本来のコク・風味・酸味を絶妙なバランスで仕上げました。隠し味の白ワインで、後味すっきりです。
【JANコード】4901001261536【ITFコード】14901001261533【物流コード】2615310

フリーカットケーキ レアストロベリー

GFC816 ¥(2)

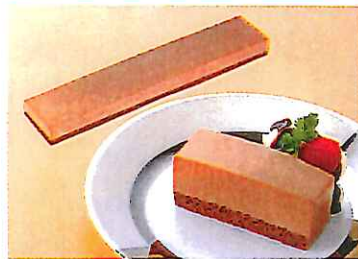


【規格・荷姿】[460g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

いちごの果肉を使用したレアタイプのストロベリーケーキです。レアチーズと組み合わせて、紅白のデザートとしてもご利用いただけます。
【JANコード】4901001261475【ITFコード】14901001261472【物流コード】2614710

フリーカットケーキ レアチョコ

GFC815 ¥(3)



【規格・荷姿】[460g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

甘さをおさえたコクのあるチョコムースに、ブランデーをほどよく効かせたレアタイプのチョコケーキです。
【JANコード】4901001261451【ITFコード】14901001261458【物流コード】2614510

フリーカットケーキ レア抹茶

GFC817 ¥(4)

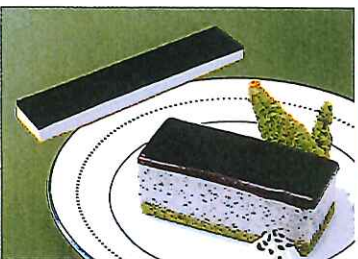


【規格・荷姿】[500g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)○室温解凍(約25℃):約1時間30分(最適カット時間:解凍開始後約15分)

かのご豆入りの香り豊かな抹茶のムースと、ミルク風味のナパージュを組み合わせた、まろやかなレアタイプの和風ケーキです。
【JANコード】4901001261499【ITFコード】14901001261496【物流コード】2614910

フリーカットケーキ 黒ごま

GFD233 ¥(5)



【規格・荷姿】[480g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分(最適カット時間:解凍開始後約15分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

風味豊かな練りごまとすりごまを贅沢に合わせたムースに、黒みつのナパージュが絶妙なバランスの和風タイプのフリーカットケーキです。
【JANコード】4901001102037【ITFコード】14901001102034【物流コード】1020310

フリーカットケーキ 白桃ムース

GFD263 ¥(6)



【規格・荷姿】[550g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分(最適カット時間:解凍開始後約30分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

人気の白桃を使い、桃色のナパージュで仕上げました。桃の香りが口の中に広がります。
【JANコード】4901001129553【ITFコード】14901001129550【物流コード】1295510

フリーカットケーキ ティラミス

GFD249 ¥(7)

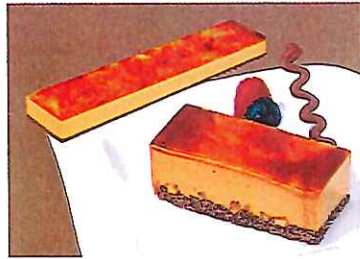


【規格・荷姿】[460g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間(最適カット時間:解凍開始後約30分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

濃厚で口溶けの良いムースに、エスプレッソ抽出のコーヒーシロップ、ココアパウダーをプラス。隠し味に白ワインを使用し、すっきりとした後味に仕上げました。
【JANコード】4901001116744【ITFコード】14901001116741【物流コード】1167410

フリーカットケーキ キャラメル

GFD265 ¥(8)



【規格・荷姿】[510g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間(最適カット時間:解凍開始後約30分)○室温解凍(約25℃):約1時間(最適カット時間:解凍開始後約15分)

砂糖を焦がして作ったキャラメルソースをムースに練り込み、キャラメルペーストでコクと風味をプラス。香ばしいくみと合わせました。
【JANコード】4901001129591【ITFコード】14901001129598【物流コード】1295910

フリーカットケーキ オペラ

GFD152 ¥(9)



【規格・荷姿】[400g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間30分○室温解凍(約25℃):約2時間※いずれもカットは解凍前に

口溶けの良いクーベルチュール(チョコレート)をたっぷり使ったフリーカットケーキです。
【JANコード】4901001031153【ITFコード】14901001031150【物流コード】0311510

フリーカットケーキ ショコラ

GFC802 ¥(10)



【規格・荷姿】[340g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間○室温解凍(約25℃):約30分※いずれもカットは解凍前に

ラム酒で風味豊かに仕上げたショコラクリームにチョコチップを加え、しっとりとしたココアスポンジでサンドしました。
【JANコード】4901001259250【ITFコード】14901001259257【物流コード】2592510

フリーカットケーキ いちごショートケーキ

GFC800 ¥(11)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[355g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

果肉入りの甘酸っぱいいちごソースとココアのあるホイップクリームを、しっとりとしたスポンジでサンドしました。

【JANコード】4901001259212 【ITFコード】14901001259219【物流コード】2592110

フリーカットケーキ マロン

GFC803 ¥(12)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[440g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

マロンムースをしっとりとしたスポンジでサンドし、天面にマロンクリームを絞りしました。渋皮栗を使用した栗あんで、風味豊かに仕上げました。

【JANコード】4901001259274 【ITFコード】14901001259271【物流コード】2592710

フリーカットケーキ いちご

GFC804 ¥(15)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[435g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

パナソニック風味のムースをしっとりとしたスポンジでサンドし、果肉入りの甘酸っぱいいちごムースを重ねました。いちごのナパージュとチョココートデザインによるデザインで、美しく仕上げました。

【JANコード】4901001259298 【ITFコード】14901001259295【物流コード】2592910

フリーカットケーキ マンゴー

GFC807 ¥(17)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[475g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

果肉入りマンゴームースをしっとりとしたスポンジでサンドし、パナソニック風味のムースを重ねました。マンゴーピューレと透明ナパージュで、小さくカットしても映えるデザインに仕上げました。

【JANコード】4901001259359 【ITFコード】14901001259356【物流コード】2593510

フリーカットケーキ ベークドチーズ

GFC809 ¥(19)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[420g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間(急凍カット時間:
解凍開始後約15分)○室温解凍(約25℃)約
1時間(急凍カット時間:解凍開始後約15分)

しっとりふっくらと焼き上げたスフレタイプのベークドチーズケーキです。隠し味の白ワインが、すっきりとした後味を引き立てます。

【JANコード】4901001259410 【ITFコード】14901001259417【物流コード】2594110

フリーカットケーキ ピーチショート

GFC801 ¥(12)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[380g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

ダイスカットした黄桃・栗肉とホイップクリームを、しっとりとしたスポンジでサンドしたショートケーキです。

【JANコード】4901001259236 【ITFコード】14901001259233【物流コード】2592310

フリーカットケーキ サワーチェリー

GFC806 ¥(14)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[430g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

ヨーグルト風味のムースをココア風味のスポンジでサンドし、栗肉入りサワーチェリームースを重ねました。天面はサワーチェリーのナパージュで色鮮やかに仕上げました。

【JANコード】4901001259335 【ITFコード】14901001259332【物流コード】2593310

フリーカットケーキ オレンジ

GFC805 ¥(16)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[425g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約2時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

さわやかなオレンジムースをココア風味のスポンジでサンドしました。オレンジのナパージュとチョココートデザインによるデザインで美しく仕上げました。

【JANコード】4901001259311 【ITFコード】14901001259318【物流コード】2593110

フリーカットケーキ ブルーベリー

GFC808 ¥(18)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[475g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃)約3時間
間○室温解凍(約25℃)約1時間
※いずれもカットは解凍前に

果肉入りブルーベリームースをココア風味のスポンジでサンドし、ヨーグルト風味のムースを重ねました。ブルーベリー果汁と透明ナパージュで、小さくカットしても映えるデザインに仕上げました。

【JANコード】4901001259373 【ITFコード】14901001259370【物流コード】2593710

フリーカットケーキ 抹茶ブラウニー

GFD298 ¥(20)



約7×36cm
自然解凍



【規格・荷姿】[330g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃)約30分○室温解凍(約25℃)約15
分※いずれもカットは解凍前に○電子レンジ(1/12~
1/18カットの)場合)ラップを被せ、約10秒(500W)

天面の焼き色と抹茶色のコントラストが鮮やかな、和風タイプのブラウニーです。凍ったままでも、温めておいしく召し上がれます。

【JANコード】4901001157891 【ITFコード】14901001157898【物流コード】1578910

フリーカットケーキ ブラウニー

GFD266 ¥(21)



しっとり濃厚なチョコレート生地、香ばしいくるみの食感がおいしいケーキです。

【JANコード】4901001129614【ITFコード】14901001129611【物流コード】1296110

フリーカットケーキ ミルクレープロール (ブレーン)

GFC308 ¥(23)



しっとり焼き上げたクレープ生地、バナナとスポンジを入れ、クリームをたっぷり巻いたミルクレープのロールケーキです。

【JANコード】4901001178810【ITFコード】14901001178817【物流コード】1788110

フリーカットケーキ ミルクレープ (いちご)

GFC335 ¥(25)



丁寧に焼き上げたクレープ生地と甘酸っぱいいちごクリームを重ね合わせたミルクレープです。お好みの大きさにカットしてお使いいただけます。

【JANコード】4901001230129【ITFコード】14901001230126【物流コード】2301210

フリーカット和菓子 黒胡麻あん蒸しカステラ

GFC333 ¥(27)



ふんわり蒸し上げたカステラ生地、黒胡麻風味豊かなあんクリームを包みました。

【JANコード】4901001230051【ITFコード】14901001230058【物流コード】2300510

フリーカット和菓子 黒糖蒸しカステラ (クリームあん)

GFC320 ¥(29)



カステラ生地に黒糖を入れ、しっとり蒸し上げました。あんことクリームのハーモニーが絶妙です。

【JANコード】4901001200672【ITFコード】14901001200679【物流コード】2006710

フリーカットケーキ ミルクレープ

GFD297 ¥(22)



丁寧に焼き上げたクレープ生地をクリームと合わせた、フリーカットタイプのミルクレープです。

【JANコード】4901001157877【ITFコード】14901001157874【物流コード】1578710

フリーカットケーキ ミルクレープロール (ショコラ)

GFC309 ¥(24)



しっとり焼き上げたクレープ生地、キャラメルスポンジを入れ、チョコクリームをたっぷり巻いたミルクレープのロールケーキです。

【JANコード】4901001178834【ITFコード】14901001178831【物流コード】1788310

フリーカットケーキ ミルクレープ (チョコ)

GFC336 ¥(26)



丁寧に焼き上げたクレープ生地とチョコクリームを重ね合わせたミルクレープです。お好みの大きさにカットしてお使いいただけます。

【JANコード】4901001230303【ITFコード】14901001230300【物流コード】2303010

フリーカット和菓子 抹茶蒸しカステラ (しろあん)

GFC325 ¥(28)



カステラ生地に抹茶を入れ、ふんわり蒸し上げました。しろあんにクリームのハーモニーが絶妙です。

【JANコード】4901001212453【ITFコード】14901001212450【物流コード】2124510

水菓子 白桃羹 (フリーカット)

GFC314 ¥(30)



ダイスカットした白桃果肉をちりばめて緑色のあんとおわけしました。華やかな台合いが美しいフリーカット水菓子です。

【JANコード】4901001189687【ITFコード】14901001189684【物流コード】1896810

水菓子 小豆入り抹茶羹 (フリーカット) GFC306 ¥(30)



【規格・荷姿】[380g箱]×12×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間
40分○室温解凍(約25℃):約40分
※いずれもカットは解凍前に

香りが高い抹茶を使用した抹茶羹と小豆かこの豆をあわせました。グラデーションの色合いが美しいフリーカット水菓子です。

[JANコード]4901001178773[ITFコード]14901001178770[物流コード]1787710

フリーカット しっとり黒糖蒸しケーキ (レーズン) GFC340 ¥(33)



【規格・荷姿】[317g箱]×20【調理方法】1/18カットの場合○室
温解凍(約25℃):ラップを付けた約30分○冷蔵庫解凍(約5℃):ラ
ップを付けた約1時間30分○電子レンジラップを付けた(約20秒1500W)
○風ラップを付けた約4分 ※いずれもカットは解凍前に

黒糖の風味が素朴な味わいの蒸しケーキです。レーズンは種や茎を除き、やわらかく蒸して
食べやすくしました。ユニバーサルデザインフォードの区分1(容易にかめる)です。

[JANコード]4901001259885[ITFコード]14901001259882[物流コード]2598810

フリーカット しっとりチーズ蒸しケーキ GFC342 ¥(35)



【規格・荷姿】[260g袋]×20【調理方法】1/18カットの場合○室
温解凍(約25℃):ラップを付けた約30分○冷蔵庫解凍(約5℃):ラ
ップを付けた約1時間30分○電子レンジラップを付けた(約20秒1500W)
○風ラップを付けた約30秒 ※いずれもカットは解凍前に

チーズ蒸しケーキがフリーカットになりました。チーズの香りと、しっとりとした味わいはどなた
にもお楽しみいただけます。ユニバーサルデザインフォードの区分1(容易にかめる)です。

[JANコード]4901001259908[ITFコード]14901001259905[物流コード]2599010

マンゴータルト (ホール) GFD252 ¥(37)



【規格・荷姿】
[680g箱]×6×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時
間(急速カット時間:解凍開始後約30分)

サクサクのタルト生地に、コクのあるアーモンド生地とさっぱりとしたブルーベリー、ダイスカットした
マンゴーをふんだんにのせて、ナパージュで仕上げました。

[JANコード]4901001116812[ITFコード]14901001116819[物流コード]1168110

クレンジックシヨコラ (ホール) GFC321 ¥(39)



【規格・荷姿】[645g箱]×12
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時
間○室温解凍(約25℃):約30分○電子レン
ジ約30秒(500W) ※いずれもカットは解凍前に

チョコレートの濃厚な味わいと、しっとりした生地の食感が特長のホールタイプのクレンジック
シヨコラです。目印と目盛りでカットやく、ホットデザートとしても提供できます。

[JANコード]4901001201921[ITFコード]14901001201928[物流コード]2019210

水菓子 ひよこ豆入り小豆羹 (フリーカット) GFC307 ¥(32)



【規格・荷姿】[395g箱]×12×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間
40分○室温解凍(約25℃):約40分
※いずれもカットは解凍前に

小豆羹と風味豊かなひよこ豆をあわせました。美しいグラデーションと栗色が入るフリーカット
水菓子です。

[JANコード]4901001178797[ITFコード]14901001178794[物流コード]1787910

フリーカット ふんわりたまご蒸しケーキ GFC341 ¥(34)



【規格・荷姿】[230g袋]×20【調理方法】1/18カットの場合○室
温解凍(約25℃):ラップを付けた約25分○冷蔵庫解凍(約5℃):ラ
ップを付けた約1時間15分○電子レンジラップを付けた(約20秒1500W)
○風ラップを付けた約5分 ※いずれもカットは解凍前に

たまごを贅沢に使用し、ふんわり蒸しました。やさしい味と香りの蒸しケーキです。

ユニバーサルデザインフォードの区分1(容易にかめる)です。

[JANコード]4901001259892[ITFコード]14901001259899[物流コード]2598910

バイクドキチャメルタルト (ホール) GFD158 ¥(36)



【規格・荷姿】[500g箱]×9×2合【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時間(急速カット時
間:解凍開始後約30分)○室温解凍(約25℃):
約1時間(急速カット時間:解凍開始後約15分)

濃厚な食感のチーズタルトにキチャメル風味をプラスしたホール型タルト。ホイップクリームを
添えれば、さらに豪華さもアップ。

[JANコード]4901001034932[ITFコード]14901001034939[物流コード]0349310

ブルーベリータルト (ホール) GFD253 ¥(38)



【規格・荷姿】
[630g箱]×8×2合
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約3時
間(急速カット時間:解凍開始後約30分)

サクサクのタルト生地に、コクのあるアーモンド生地とさっぱりしたブルーベリー、ダイスカットした
ブルーベリーをぎゅっと盛りつけて、ナパージュで仕上げました。

[JANコード]4901001116836[ITFコード]14901001116833[物流コード]1168310

ホットスフレ (フロマージュ) GFD293 ¥(40)



【規格・荷姿】[6個入箱]×16※約55g/個【調理方法】
○電子レンジ(コロッケの場合)ラップをのけて約
約40秒/個(500W)○冷蔵庫解凍(約5℃):約2
時間○室温解凍(約25℃):約1時間

ふくらとした焼き上がり、特長のホットデザートです。コロッケに入れたり、ソースを添えるなど、
アレンジメニューが広がります。

[JANコード]4901001157792[ITFコード]14901001157799[物流コード]1577910

プチ・フォンダンシヨコラ

GFD294 ¥(41)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×82合 ※約50g/個【調理方法】
【調理方法】 O電子レンジラップをのけて1個の場合、約30秒(500W)、2個の場合、約40秒(500W) O冷蔵庫解凍(約5℃) 約30分
凍結(約5℃) 約1時間 30分 O室温解凍(約25℃) 約30分

チョコレート生地には、濃厚なガナッシュ(チョコレートソース)がとろり、色も、
味わいもチョコレートのコク、いっぴいのホットデザートです。
【JANコード】4901001157808 [ITFコード]14901001157805 [物流コード]1578010

凍ったまま食べる！フロースンケーキストロベリー

GFC811 ¥(43)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [265g箱]×12×2合
【調理方法】 O冷蔵状態のまま、お好みの大き
さにカットしてお召し上がりください。

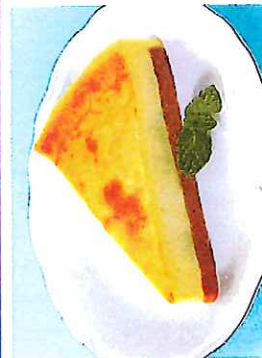
軽い口当たりのシヤルロ外生地と、甘酸っぱい、いちごの味わいがベストマッチの、凍ったまま
食べておいしいフリーカットタイプのケーキです。
【JANコード】4901001259472 [ITFコード]14901001259479 [物流コード]2594710

ニューヨークチーズケーキ

GFC326 ¥(45)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約60g/個
【調理方法】 O冷蔵庫解凍(約5℃) 約2時間
O室温解凍(約25℃) 約1時間

サクサクした食感のプリゼ生地、濃厚なチーズフィリングを流し入れて、じっくり丁寧に焼き
上げました。
【JANコード】4901001212194 [ITFコード]14901001212191 [物流コード]2121910

バイクトチーズケーキ

GFD132 ¥(47)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約65g/個
【調理方法】 O冷蔵庫解凍(約5℃) 約2時
間30分 O室温解凍(約25℃) 約1時間

カスタードとクリームチーズ、メレンゲを合わせたスフレタイプ。じっくりと蒸し焼きにした、ふんわりと
なめらかなバイクトチーズケーキです。
【JANコード】4901001022366 [ITFコード]14901001022363 [物流コード]10223610

抹茶のチーズケーキ

GFD056 ¥(49)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約80g/個
【調理方法】 O冷蔵庫解凍(約5℃) 約3時
間30分 O室温解凍(約25℃) 約2時間

香り高い抹茶を使用したムースに粒あんどクリーム、スポンジを組み合わせた
和風ケーキです。
【JANコード】4571136311408 [ITFコード]14571136311405 [物流コード]7423110

フォンダンシヨコラ

GFD052 ¥(42)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×16 ※約85g/個
【調理方法】 O電子レンジラップをのけて2
約40秒(500W) O冷蔵庫解凍(約5℃) 約2
時間 O室温解凍(約25℃) 約1時間

風味豊かなカカオとアーモンド生地の中に、クーベルチュール(チョコレート)を閉じ込めました。
温めてもおいしい、新感覚のデザートです。
【JANコード】4571136311637 [ITFコード]14571136311634 [物流コード]7425310

凍ったまま食べる！フロースンケーキシヨコラ

GFC810 ¥(44)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [300g箱]×12×2合
【調理方法】 O凍結状態のまま、お好みの大き
さにカットしてお召し上がりください。

チョコソース入りシヨコラムースをココアスポンジでサンドし、キャラメルムースを重ねました。
凍ったまま食べておいしいフリーカットタイプのケーキです。
【JANコード】4901001259458 [ITFコード]14901001259455 [物流コード]2594510

ダブルチーズケーキ

GFC327 ¥(46)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約75g/個
【調理方法】 O冷蔵庫解凍(約5℃) 約3時
間30分 O室温解凍(約25℃) 約1時間30分

ふんわりレアチーズと、しっとりバイクドチーズを2層に重ねた、ダブルチーズケーキ。2つ
のおいしさが豊かにひろがります。
【JANコード】4901001212200 [ITFコード]14901001212207 [物流コード]2122010

チーズケーキ(レア)

GFD133 ¥(48)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約70g/個
【調理方法】 O冷蔵庫解凍(約5℃) 約2時
間30分 O室温解凍(約25℃) 約1時間

手作り感のある波形が特長のレアチーズケーキです。ソースとフルーツでアレンジもしやすい
シンプルなケーキです。ボリューム感のある8号(直径24cm)1/12カットです。
【JANコード】4901001022281 [ITFコード]14901001022288 [物流コード]10222810

シートケーキ

GFD130 ¥(50)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×8 ※約65g/個
【調理方法】 O冷蔵庫解凍(約5℃) 約2時
間30分 O室温解凍(約25℃) 約1時間

いちごの果肉の食感と鮮やかな色にこだわったオーブンボックスなシヨートケーキです。ふんわり
としたスポンジでホイップクリームをサンドしました。
【JANコード】4901001022267 [ITFコード]14901001022264 [物流コード]10222610

ストロベリーケーキ

GFD055 (50)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約65g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
いちごの果肉をたっぷり使用したなめらかムースに、鮮やかないちごゼリーをコーティングしたフルーティーなケーキです。
【JANコード】 4571136311392 [ITFコード] 14571136311399 [物流コード] 7423010

リンゴと桃のケーキ

GFC813 (53)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×8 ※約80g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
しっとりとしたスポンジと、ヨーグルト風味のムース、りんごのムースを重ね、りんご果肉と黄桃果肉をトッピングしました。ムースの中にも果肉の入った、フルーティーなケーキです。
【JANコード】 4901001259533 [ITFコード] 14901001259530 [物流コード] 2595310

ショコラスコット

GFD045 (55)



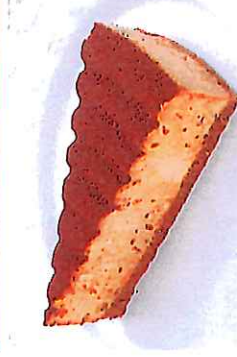
自然
解凍



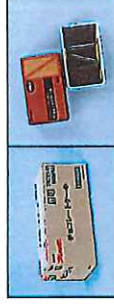
【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約65g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
ローズシトラス、アーモンド、チョコチップをコクのあるクリームと合わせ、チョコスポンジでサンドし、白チョコレートとイタリア雷で修道士の帽子のごと、デザートでは珍らしい、ドーム状のケーキを意味します。
【JANコード】 4571136311477 [ITFコード] 14571136311474 [物流コード] 7423810

チョコレートケーキ

GFD057 (57)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約60g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
クーベルチュール(チョコレート)を使い、ふんわりと口溶け良く仕上げたレアタイプのチョコレートケーキです。ポリエーラム感のある8号(直径24cm)1/12カットです。
【JANコード】 4571136311385 [ITFコード] 14571136311382 [物流コード] 7422910

ショコラモンブラン

GFD129 (59)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×8 ※約85g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
ココア風味のフィナンシェタイプの生地の上に、3種のクリームをトッピングした、ショコラモンブランです。
【JANコード】 4901001022274 [ITFコード] 14901001022271 [物流コード] 0222710

いちごとブルーベリーのケーキ

GFC812 (52)



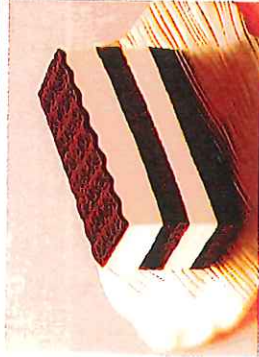
自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×8 ※約77g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
ココアスポンジ、カシスムース、バニラ風味のムースを重ね、いちご果肉とブルーベリー果肉をトッピングしました。
【JANコード】 4901001259526 [ITFコード] 14901001259523 [物流コード] 2595210

ポジション ティラミス

GFC814 (54)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×8 ※約65g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
コーヒースロップを浸み込ませたココアスポンジにコクのあるチーズムースを重ねた、ティラミスです。
【JANコード】 4901001259540 [ITFコード] 14901001259547 [物流コード] 2595410

ショコラ

GFD131 (56)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約70g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
フレーク状のフィナンシェを混ぜ込んだチョコレートでサクサク感をプラス。立体感のある手作り感が特長のチョコレートケーキです。
【JANコード】 4901001022298 [ITFコード] 14901001022295 [物流コード] 0222910

モンブラン

GFD128 (58)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×8 ※約85g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
しっとりとしたフィナンシェタイプの生地の上に、3種のクリームをトッピングした、モンブランです。
【JANコード】 4901001022373 [ITFコード] 14901001022370 [物流コード] 0223710

紫いもとさつま芋のタルト

GFD288 (60)



自然
解凍



【規格・荷姿】 [6個入箱]×12 ※約70g/個
【調理方法】 ○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間
さつま芋と白あんを合わせたフィリングに、紫いも独特の色と甘味をいかしたクリームをのせたタルトです。
【JANコード】 4901001149513 [ITFコード] 14901001149510 [物流コード] 1495110

フルーツタルト

GFD086 ¥(61)



自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×12 ※約70g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約3時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
サクサクした食感のタルトに、あんず、白桃、カレンズの3種類のフルーツを彩り良く盛りつけ、卵を使用したアーモンド生地では仕上げました。
【JANコード】4571136311521【TFコード】14571136311528【物流コード】7424310

紅茶シフォン

GFD067 ¥(63)



自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×8 ※約60g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
香り高いアールグレイの紅茶葉を使い、ふんわりと仕上げた生地と口落の良いホイップクリームを組み合わせました。
【JANコード】4571136311606【TFコード】14571136311603【物流コード】7425010

プチセルクル (小倉抹茶ケーキ)

GFD061 ¥(65)



自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×16 ※約45g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
かのこ豆の入った小倉ムースに抹茶のほのかな苦味を効かせた和風デザートです。
【JANコード】4571136311460【TFコード】14571136311467【物流コード】7423710

プチセルクル (白ごまケーキ)

GFD062 ¥(61)



自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×16 ※約45g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
風味豊かな白ごまを使った和風デザートです。仕上げてホイップクリームをトッピングしました。
【JANコード】4571136311439【TFコード】14571136311436【物流コード】7423410

フリーカットケーキ ダブルベリー

GFC364 ¥(69)



新製品
'15秋



【規格・荷姿】
[495g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
コリアスポンジの上にラズベリーのムースを重ね、いちごとブルーベリーの果肉を敷きつめました。天面の彩りが、あらゆるシーンを華やかに引き立てます。自然解凍で簡単に召し上がいただけます。
【JANコード】4901001283521【TFコード】14901001283528【物流コード】2835210

チョコレートシフォン

GFD072 ¥(62)



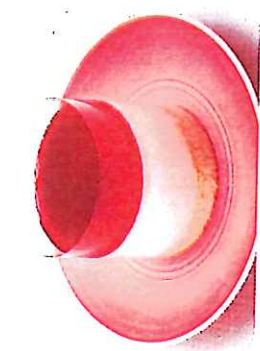
自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×8 ※約60g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
チョコレート風味いっぱい、のふんわり生地と、ラム酒の香りを活かした口落の良いホイップクリームを組み合わせました。
【JANコード】4571136311613【TFコード】14571136311610【物流コード】7425110

プチセルクル (チーズケーキ)

GFD059 ¥(64)



自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×16 ※約45g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
なめらかでコクのあるチーズケーキに、色鮮やかなラズベリーゼリーをのせた定番デザートです。
【JANコード】4571136311422【TFコード】14571136311429【物流コード】7423310

プチセルクル (かぼちゃプリン)

GFD053 ¥(66)



自然解凍



【規格・荷姿】
[6個人箱]×16 ※約45g/個
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
かぼちゃをたっぷり使った、なめらかでコクのあるプリンに、ほんのり甘いカラメルゼリーをコーティングしました。
【JANコード】4571136311446【TFコード】14571136311443【物流コード】7423510

フリーカットケーキ パイン&マンゴー

GFC378 ¥(68)



新製品
'16春



【規格・荷姿】
[495g箱]×9×2合
【調理方法】○冷蔵解凍(約5℃)約2時間
○室温解凍(約25℃)約1時間
丁寧に焼き上げたスポンジの上にマンゴー・ムースを重ね、パインアップルとマンゴーの果肉を贅沢に敷きつめました。天面の彩りが、あらゆるシーンを華やかに引き立てます。自然解凍で簡単に召し上がいただけます。
【JANコード】4901001291816【TFコード】14901001291813【物流コード】2918110

70

品名：しっとりまんじゅう(黒糖)
荷姿：27g×10×24
生地：黒糖を使用し、上品な風味が
口中に広がります。



71

品名：しっとりまんじゅう(吹雪)
荷姿：27g×10×24
生地：山芋を使用しております。
つぶし餡との相性をお楽しみ下さい。



72

品名：しっとりまんじゅう(小麦)
荷姿：27g×10×24
生地：本葛粉を使用し、しっとりとした
口どけの良い食感に仕上げました。



73

品名：しっとりどら焼(こしあん)
荷姿：40g×10×12/2合



74

品名：しっとりどら焼(抹茶あん)
荷姿：40g×10×12/2合



75

品名：ドームケーキ(こしあん)
荷姿：40g×10×12/2合



76

品名：ドームケーキ(カスタード)
荷姿：40g×10×12/2合



77

品名：チョコレート饅頭
荷姿：27g×10×24
生地：チョコレートとココアパウダーを
練り込んだ焼き菓子です。



78

品名：酒饅頭
荷姿：30g×10×24
まろやかな酒の風味
豊かな饅頭です。
渋めのお茶との相性は抜群です。



デザート価格表

	メーカー	商品名	規格	売価(税込)	単位
1	フレック	冷凍フリーカットケーキ シアーチーズ	430g	¥1,710	本
2	フレック	冷凍フリーカットケーキ シアーストロベリー	460g	¥1,695	本
3	フレック	冷凍フリーカットケーキ シアーチョコ	460g	¥1,710	本
4	フレック	冷凍フリーカットケーキ シアー抹茶	500g	¥1,830	本
5	フレック	冷凍フリーカットケーキ 黒ごま	480g	¥1,575	本
6	フレック	冷凍フリーカットケーキ 白桃ムース	550g	¥1,545	本
7	フレック	冷凍フリーカットケーキ ティラミス	460g	¥1,575	本
8	フレック	冷凍フリーカットケーキ キヤラメル	510g	¥1,575	本
9	フレック	冷凍フリーカットケーキ オペラ	400g	¥1,575	本
10	フレック	冷凍フリーカットケーキ ショコラ	340g	¥1,725	本
11	フレック	冷凍フリーカットケーキ いちごシヨートケーキ	355g	¥1,575	本
12	フレック	冷凍フリーカットケーキ ピーチシヨート	380g	¥1,695	本
13	フレック	冷凍フリーカットケーキ マロン	440g	¥1,575	本
14	フレック	冷凍フリーカットケーキ サワーチェリー	430g	¥1,575	本
15	フレック	冷凍フリーカットケーキ いちご	435g	¥1,575	本
16	フレック	冷凍フリーカットケーキ オレンジ	425g	¥1,575	本
17	フレック	冷凍フリーカットケーキ マンゴー	475g	¥1,650	本
18	フレック	冷凍フリーカットケーキ ブルーベリー	475g	¥1,635	本
19	フレック	冷凍フリーカットケーキ ベークドチーズ	420g	¥1,695	本
20	フレック	冷凍フリーカットケーキ 抹茶ブラウニー	330g	¥1,500	本
21	フレック	冷凍フリーカットケーキ ブラウニー	370g	¥1,500	本
22	フレック	冷凍フリーカットケーキ ミルクレープ	480g	¥1,725	本
23	フレック	冷凍フリーカットケーキ ミルクレープロール(プレーン)	275g	¥930	本

デザート価格表

	メーカー	商品名	規格	売価(税込)	単位
24	フレック	冷凍フリーカットケーキ ミルクレープロール(シヨコラ)	270g	¥930	本
25	フレック	冷凍フリーカットケーキ ミルクレープ(いちご)	430g	¥1,680	本
26	フレック	冷凍フリーカットケーキ ミルクレープ(チョコ)	470g	¥1,680	本
27	フレック	冷凍フリーカット和菓子 黒胡麻あん蒸しカステラ	260g	¥1,395	本
28	フレック	冷凍フリーカット和菓子 抹茶蒸しカステラ(しろあん)	300g	¥1,425	本
29	フレック	冷凍フリーカット和菓子 黒糖蒸しカステラ(クリームあん)	270g	¥1,425	本
30	フレック	冷凍水菓子 白桃羹(フリーカット)	360g	¥870	本
31	フレック	冷凍水菓子 小豆入り抹茶羹(フリーカット)	380g	¥870	本
32	フレック	冷凍水菓子 ひよこ豆入り小豆羹(フリーカット)	395g	¥870	本
33	フレック	冷凍フリーカット しっかりと黒糖蒸しケーキ(レーズン)	317g	¥1,035	本
34	フレック	冷凍フリーカット ふんわりたまご蒸しケーキ	230g	¥1,035	本
35	フレック	冷凍フリーカット しっかりとチーズ蒸しケーキ	260g	¥1,035	本
36	フレック	冷凍バイクドキャラメルタルト(ホール)	500g	¥1,695	本
37	フレック	冷凍マンゴータルト(ホール)	650g	¥2,445	本
38	フレック	冷凍ブルーベリータルト(ホール)	630g	¥2,550	本
39	フレック	冷凍クラシックシヨコラ(ホール)	645g	¥2,220	本
40	フレック	冷凍ホットスフレ(フロマージュ)	約55g×6個入り	¥345	個
41	フレック	冷凍プチ・フォンダンシヨコラ	約50g×6個入り	¥210	個
42	フレック	冷凍フォンダンシヨコラ	約85g×6個入り	¥248	個
43	フレック	冷凍 凍ったまま食べる! フローズンケーキ ストロベリー	265g	¥1,200	本
44	フレック	冷凍 凍ったまま食べる! フローズンケーキ シヨコラ	300g	¥1,200	本
45	フレック	冷凍 ニューヨークチーズケーキ	約60g×6個入り	¥300	個
46	フレック	冷凍 ダブルチーズケーキ	約75g×6個入り	¥300	個

デザート価格表

	メーカー	商品名	規格	売価(税込)	単位
47	フレック	冷凍 バイクドチーズケーキ	約65g×6個入り	¥263	個
48	フレック	冷凍 チーズケーキ(レアー)	約70g×6個入り	¥248	個
49	フレック	冷凍 抹茶のチーズケーキ	約80g×6個入り	¥278	個
50	フレック	冷凍 ショートケーキ	約85g×6個入り	¥285	個
51	フレック	冷凍 ストロベリーケーキ	約65g×6個入り	¥270	個
52	フレック	冷凍 いちごとブルーベリーのケーキ	約77g×6個入り	¥293	個
53	フレック	冷凍 りんごと桃のケーキ	約80g×6個入り	¥293	個
54	フレック	冷凍 ポーション ティラミス	約65g×6個入り	¥293	個
55	フレック	冷凍 ショコラズコット	約65g×6個入り	¥293	個
56	フレック	冷凍 ショコラ	約70g×6個入り	¥345	個
57	フレック	冷凍 チョコレートケーキ	約60g×6個入り	¥255	個
58	フレック	冷凍 モンブラン	約85g×6個入り	¥345	個
59	フレック	冷凍 ショコラモンブラン	約85g×6個入り	¥345	個
60	フレック	冷凍 紫いもとさつまいものタルト	約70g×6個入り	¥300	個
61	フレック	冷凍 フルーツタルト	約70g×6個入り	¥293	個
62	フレック	冷凍 チョコレートシフォン	約60g×6個入り	¥345	個
63	フレック	冷凍 紅茶シフォン	約60g×6個入り	¥338	個
64	フレック	冷凍プーチセルクル(チーズケーキ)	約45g×6個入り	¥195	個
65	フレック	冷凍プーチセルクル(小倉抹茶ケーキ)	約45g×6個入り	¥188	個
66	フレック	冷凍プーチセルクル(かぼちゃプリン)	約45g×6個入り	¥188	個
67	フレック	冷凍プーチセルクル(白ごまケーキ)	約45g×6個入り	¥188	個
68	フレック	冷凍フリーカットケーキ パイン&マンゴー	495g	¥1,680	個
69	フレック	冷凍フリーカットケーキ ダブルベリー	495g	¥1,680	個

デザート価格表

	メーカー	商品名	規格	売価(税込)	単位
70	仙波糖化	冷凍 しっとりまんじゅう(黒糖)	27g×10個入り	¥62	個
71	仙波糖化	冷凍 しっとりまんじゅう(吹雪)	27g×10個入り	¥62	個
72	仙波糖化	冷凍 しっとりまんじゅう(小麦)	27g×10個入り	¥62	個
73	仙波糖化	冷凍 しっとりどら焼き(こしあん)	40g×10個入り	¥78	個
74	仙波糖化	冷凍 しっとりどら焼き(抹茶あん)	40g×10個入り	¥78	個
75	仙波糖化	冷凍 ドームケーキ(こしあん)	40g×10個入り	¥78	個
76	仙波糖化	冷凍 ドームケーキ(カスタード)	40g×10個入り	¥78	個
77	仙波糖化	冷凍 チョコレート饅頭	27g×10個入り	¥78	個
78	仙波糖化	冷凍 酒饅頭	30g×10個入り	¥86	個