

SHINSYU SATONOKA TSUSHIN

信州  
さとのか  
つうしん

VOL.37

2色の  
モンブランクリーム  
※洗皮栗  
マロンムース  
ゴマ入りムース  
ゴマペースト  
きなこのスポンジ

限定  
50台

さとのか  
クリスマスモンブラン  
A 5号(6~8人分) 3,600円

果菓子の新たな魅力を発信する当店ならではの自信作。  
信州伊那栗とフランス栗の2色のモンブランクリームを  
重ね、より深い栗のおいしさを追求しました。ゴマやきなこ  
などの和素材を巧みに合わせたリッチな味わいです。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 セラチン 大豆 ゴマ 要冷蔵

SATONOKA QUALITY

地元の農家さんたちが愛情を込めて栽培する「信州伊那  
栗」。濃厚な甘みと舌触りの良さが自慢の超特選栗です。

発送

ふるさとを離れて暮らすご家族や  
ご友人へ地域自慢の味をお届け!

さとのかクリスマスモンブラン  
B 5号(6~8人分) 4,000円 ※梱包代込

小麦 乳 卵 セラチン 大豆 ゴマ WEB 要冷蔵

日持ち:冷凍30日、解凍後当日  
※送料は別途頂戴いたします(地域によって異なります)

限定  
30台

フルール・ド・ショコラ  
C 直径15cm(6~8人分) 4,000円

深みのあるチョコの風味とバニラプ  
リュレの甘み、フランボワーズの酸味  
が層を成す本格派。聖夜にふさわし  
いスタイリッシュなデザインも魅力。  
小麦 乳 卵 セラチン 大豆 要冷蔵  
日持ち:当日

グラサージュ  
チョコムース  
バニラのプリュレ  
チョコスポンジ  
フランボワーズソース

SATONOKA QUALITY

美味しさの余韻広がる  
特別な日のためのチョコレート

フランス・ヴァローナ社の最高級ショコラ「マン  
ジャリ」を使用。お菓子に仕立てることで、上  
品な苦味と華やかな酸味が一層際立ちます。

限定  
各50台

いちごタルト  
D 5号(4~6人分) 3,500円  
E 6号(6~8人分) 4,200円  
F 7号(8~10人分) 5,000円

当店で常に人気上位を誇るいちご  
タルトのクリスマスバージョン。  
バターが香るサクサクのタルトと  
キラキラ輝く苺が特別な一夜を  
華やかに彩ります。  
小麦 乳 卵 セラチン 大豆  
オレンジ リんご 要冷蔵  
日持ち:当日

カスタード  
クリーム  
アーモンド生地  
シュクレ生地

SATONOKA QUALITY

九州・オーム乳業の生クリーム  
42%と、北海道産生クリーム  
35%を独自にブレンド。上質な  
味わいがケーキのおいしさを  
最大限に引き立てます。

クリスマスデコレーション 生クリーム  
I 4号(2~4人分) 2,500円 K 6号(6~8人分) 3,900円  
J 5号(4~6人分) 3,100円 L 7号(8~10人分) 4,900円

しっとりしたスポンジ、口溶けのよい生クリーム  
みずみずしい苺などすべての素材にこだわりました。  
箱を開けた瞬間、みんなの笑顔が広がります。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

生クリーム  
スライス苺  
スポンジ

クリスマスデコレーション チョコクリーム  
M 4号(2~4人分) 2,500円 O 6号(6~8人分) 3,900円  
N 5号(4~6人分) 3,100円 P 7号(8~10人分) 4,900円

チョコを贅沢に使った濃厚なクリームを、ふんわり  
したココアスポンジにサンドしました。苺の程よい  
酸味とチョコの甘みが絶妙に溶けあいます。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

チョコ  
クリーム  
スライス苺  
スポンジ

Very Merry  
Xmas  
年に一度の  
プレミアムケーキ

限定  
各30台

いちごたっぷりデコレーション  
G 直径15cm(6~8人分) 4,100円  
H 直径18cm(8~10人分) 5,100円

苺を贅沢に使用したスペシャルケーキ。  
口の中でなめらかにとろける生クリームと  
甘酸っぱい苺が相性抜群です。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

ハーフ  
カット苺  
スポンジ  
生クリーム

SATONOKA QUALITY

九州・オーム乳業の生クリーム  
42%と、北海道産生クリーム  
35%を独自にブレンド。上質な  
味わいがケーキのおいしさを  
最大限に引き立てます。

クリスマスデコレーション 生クリーム  
I 4号(2~4人分) 2,500円 K 6号(6~8人分) 3,900円  
J 5号(4~6人分) 3,100円 L 7号(8~10人分) 4,900円

しっとりしたスポンジ、口溶けのよい生クリーム  
みずみずしい苺などすべての素材にこだわりました。  
箱を開けた瞬間、みんなの笑顔が広がります。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

生クリーム  
スライス苺  
スポンジ

クリスマスデコレーション チョコクリーム  
M 4号(2~4人分) 2,500円 O 6号(6~8人分) 3,900円  
N 5号(4~6人分) 3,100円 P 7号(8~10人分) 4,900円

チョコを贅沢に使った濃厚なクリームを、ふんわり  
したココアスポンジにサンドしました。苺の程よい  
酸味とチョコの甘みが絶妙に溶けあいます。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

チョコ  
クリーム  
スライス苺  
スポンジ

雪原のトナカイ チーズケーキ  
Q 6号(6~8人分) 3,800円

濃厚なベイクドチーズとクリーミーなレアチーズ、  
2層のマリアージュが楽しめるチーズケーキ。  
表面をクラムで覆い、美しい雪原を  
表現しました。  
小麦 乳 卵 セラチン  
大豆 要冷蔵  
日持ち:当日

限定  
40台

ケーキクラム  
生クリーム  
レアチーズ  
ベイクドチーズ  
グラハム  
クッキー

ブッシュ・ド・ノエル  
R 約17cm(4~6人分) 3,000円 ※サンタは別添えとなります。

フランスの本格ブッシュドノエルといえばバタークリーム。  
コクがありつつも、口の中でさりとほどけるリッチな  
口どけが魅力です。常温に戻して食べるのがおすすめ。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

バタークリーム  
杏ソース  
ジャム  
スポンジ

限定  
30台

ホワイトチョコとラズベリーの  
シャルロット  
S 5号(4~6人分) 3,600円

貴婦人の帽子をイメージした  
シャルロット。ビスキュイの土台に  
ラズベリームースとホワイトチョコ  
ムースを流し込み、色とりどりの  
フルーツをトッピングしました。  
小麦 乳 卵 大豆 セラチン オレンジ  
桃 リんご パナナ キウイ 要冷蔵  
日持ち:当日

ビスキュイ  
ホワイト  
チョコムース  
フランボワーズのムース

限定  
30台

雪原のトナカイ チーズケーキ  
Q 6号(6~8人分) 3,800円

濃厚なベイクドチーズとクリーミーなレアチーズ、  
2層のマリアージュが楽しめるチーズケーキ。  
表面をクラムで覆い、美しい雪原を  
表現しました。  
小麦 乳 卵 セラチン  
大豆 要冷蔵  
日持ち:当日

ケーキクラム  
生クリーム  
レアチーズ  
ベイクドチーズ  
グラハム  
クッキー

限定  
30台

ブッシュ・ド・ノエル  
R 約17cm(4~6人分) 3,000円 ※サンタは別添えとなります。

フランスの本格ブッシュドノエルといえばバタークリーム。  
コクがありつつも、口の中でさりとほどけるリッチな  
口どけが魅力です。常温に戻して食べるのがおすすめ。  
日持ち:当日 小麦 乳 卵 大豆 要冷蔵

バタークリーム  
杏ソース  
ジャム  
スポンジ

限定  
30台

ホワイトチョコとラズベリーの  
シャルロット  
S 5号(4~6人分) 3,600円

貴婦人の帽子をイメージした  
シャルロット。ビスキュイの土台に  
ラズベリームースとホワイトチョコ  
ムースを流し込み、色とりどりの  
フルーツをトッピングしました。  
小麦 乳 卵 大豆 セラチン オレンジ  
桃 リんご パナナ キウイ 要冷蔵  
日持ち:当日

ビスキュイ  
ホワイト  
チョコムース  
フランボワーズのムース

❁ 素材の仕入れ事情により、実際の商品、飾りが写真のイメージと異なる場合がございます。      ご注文について、詳しくはウラ面をご確認ください▶▶▶