

Christmas Cake

SHIMIZUYA
2026



クリスマスケーキ申込期間

12月15日🔴まで

※締切日はクリスマスケーキカタログの
商品掲載ページにてご確認ください

ご予約承り場所

清水屋春日井店 銘店コーナー

お渡し日

12月23日🔴・24日🔴 清水屋春日井店にて



パティスリー・エ・カフェ
グランディール

1997年に多治見市に開業。
地元のみならず、遠方から
も沢山のお客様が訪れるお
店です。

パティエ：山内 裕介
幾度となく渡仏し美味しいフラン
ス菓子作りに研鑽を積む。また、
コンテストで優秀な成績を収め
ている。

01

シャンティー・ネージュ・ノエル 5号(15cm)

本体価格 4,980円(税込価格 5,379円) [限定100台]

予約締切:12月15日

お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



口どけの良いスポンジ生
地に北海道産生クリーム
を使用し、雪をイメージし
た可愛いクリスマス
ケーキです。



02

02

プッシュ・ド・マロン~栗の切り株S~
(約12cm) [限定40台]

本体価格 3,650円(税込価格3,942円)

予約締切:12月15日

お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料

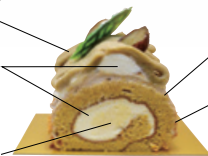


キャラメル風味のロールケーキをフランス産のマロンク
リームと、レニエの中津川モンブランクリームで仕上げました。

中津川
モンブラン
クリーム

クリーム・
シャンディ

クリーム・
ディプロマツ



洋栗
クリーム

キャラメル
ロール



レニエ

名古屋で創業30年の洋菓子店。
幅広い年代から愛されるスイーツを創作する銘店。



パティエ：長谷川 享平
名古屋の老舗パティスリーで修行後、独立。幾度となく
渡仏し見聞を広げる。独自の感性とセンスで日々新た
なスイーツの開発を行い、今ではケーキだけでなく、
ショコラトリーやカフェも展開している。

03

03

Xmas生クリームデコレーション (15cm)

本体価格 4,600円(税込価格4,968円) [限定100台]

予約締切:12月15日

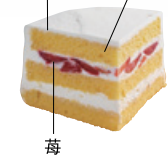
お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



フワフワのスポンジに北海道産の生クリームで仕上げたオリ
ジナルデコレーション。たっぷりサンドした甘酸っぱい苺との
相性もピッタリ!!

生クリーム スポンジ



苺

【おせち・クリスマスケーキ共通のご案内】 おせち・クリスマスケーキカタログ中のマークについて

食物アレルギーの
方のために
特定原材料18品目を
表示しています。



●ご予約は銘店コーナーにて、申込書にご記入の上お申し込みください。●清水屋ナイスパートナーカードのポイント対象外です。

・商品代金は原則として予約申し込み時に頂戴いたします。
・カタログ掲載商品の表示価格は、本体価格と税込価格を併記しております。
・掲載商品には数量限定商品もございます。ご予約締切日においても予定数量完売しだい終了と
させていただきますので、お早めのご注文をお願いいたします。売り切れの際はご容赦ください。
・商品の保管に関しては、必ず冷蔵庫(冷凍商品は冷凍庫)に保管してください。
・掲載商品は印刷物の為、色など実際の商品と異なる場合があります。
・写真の器・容器等は実物の物とは異なる場合がございます。
・飾り付け等、一部仕様変更となる場合がございます。
・都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
・申込み後のご予約・お渡し日等の変更はいたしかねます。
・他の割引企画との併用はできません。

Noir/Blanc



ノワールブラン

「からだに優しい」がコンセプト。厳選した地産の食材を中心に使用し、保存料・添加物を極力加えない、どなたにも安心してお召し上がりいただける洋菓子を、ひとつひとつ丁寧にハンドメイドしています。

04



05



04

ノエルシャンティ 5号(15cm)

本体価格 5,093円(税込価格 5,500円) [限定100台]

予約締切:12月15日

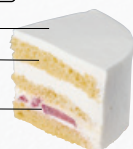
お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



きび糖を使用し軽いふわふわのスポンジに、ノワールブランこだわりの生クリームと苺をたっぷりサンドしました。

生クリーム
きび糖の
スポンジ
生クリームと
イチゴ



05

ノエルガトーショコラ 5号(15cm)

本体価格 4,630円(税込価格 5,000円) [限定100台]

予約締切:12月15日

お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



有機チョコレートをを使用した濃厚ながらもふわっと軽いガトーショコラに、ノワールブランこだわりの生クリームと苺をトッピングしました。

有機チョコと
有機ココアを
使用した濃厚
でリッチな
生地



ホテルプラザ勝川
パティスリー
ル・シエル

ホテルプラザ勝川の1階にあるケーキショップ
Le Ciel(ル・シエル)はフランス語で空。
ケーキ・焼き菓子などパティシエこだわりの品々が並びます。



シェフパティシエ：池田 政代

京都・大阪・神戸・静岡のパティスリーを経て
菓子製造に携わり、2013年よりホテルプラザ勝川へ。
ホテルのデザート全体を管轄する。

06

生クリームデコレーション

5号(15cm) [限定10台]

本体価格 4,814円(税込価格 5,200円)

予約締切:12月10日

お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



大粒苺とたっぷりの生クリームをくちどけの良いスポンジでサンドした、ル・シエル特製のクリスマスケーキ。サンタ・チョコプレート・苺はご家族でデコレーションしてお楽しみ頂けます。



06



国産イチゴ

生クリーム

ジュノワーズ

07



スイートチョコ飾り

グラサージュショコラ

ショコラ生地

ブラリネフィランティース

ミルクショコラムース

スイートショコラムース

ショコラ生地

Cafe 百時

カフェ
百時
(ももとき)

シンプルな表情と奥深い濃厚さがやみつきの大人気チーズケーキ専門店。



パティシエ：伊佐治 素美

築90年の趣ある古民家カフェ経営をする傍ら、独学で習得した種類豊富なチーズケーキが評判となり、菓子製造工房を開設。各地で開催されるマルシェや手づくり市、催事などに出品。

08



09



08

バイクドチーズケーキ

8色アソート

(クリスマスラッピング)

本体価格 4,900円(税込価格 5,292円)

予約締切:12月15日

お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



バイクドチーズケーキ、バスクチーズケーキのお勧め8点セット。丸い形でホール状(ピースあたりは個包装)クリスマスラッピングにてお渡し。※商品内容は写真と異なる場合がございます。

09

バイクド&レアチーズ

ミックス8色アソート

(クリスマスラッピング)

本体価格 4,900円(税込価格 5,292円)

予約締切:12月15日

お渡し日:12月23日・24日

◆アレルギー原材料



バイクドチーズケーキ、レアチーズケーキ、オンラインショップで大人気のクレム・ダンジョも入ったおすすめ8点セット。※商品内容は写真と異なる場合がございます。