

1・2・3ページは、
10月3回・4回でしか
注文できない
クリスマスケーキ
13品をご案内！

こちらの13品はクリスマスに向け
てコープデリ用に受注生産するた
め今回のチラシのみでの早めのご
予約となります。お見逃しなく！

クリスマスケーキをいち早く
専用予約チラシでご案内

クリスマスケーキ 早期予約

選んで楽しい、食べて
おいしいアソートケーキです
パーティーにおすすめ

ご利用額
(本体価格)
5%
ポイントプレゼント
商品お届け時に、
本体価格5%分のポイントを
単品ごとに進呈します。
(全品対象)

TAKAKI BAKERY



2

カカオ分73%の苦みを
効かせた
ベルギーチョコレートムース

オーナメント付



1

8種のクリスマス
アソートケーキ(6号)

8
個入

直径
約18cm



12月3回お届け 3841
12月4回お届け 4141

本体 2,980円
(税込3,218円)
選ぶ楽しさ!みんなで選べる
8つのおいしさを詰め合わ
せました。増粘安定剤・カラ
ギナン使用。(卵・乳・小麦)

製造広島。主要な原材料乳(国産、ニュージーランド他)、卵(国産他)、小麦粉(小麦:米国、カナダ他)、
あずき(中国、国産他)。
※一部洋酒使用(ベリームース、マロン、チョコムース、オレンジチーズ)。
※賞味期限は一律「2022年1月31日」です。※冷蔵庫で解凍してください。

2

ホテルオークラ
ダブルナッツショコラ 5号

直径
約15cm



12月3回お届け 3842
12月4回お届け 4142

本体 3,600円
(税込3,888円)
カカオ分73%のベルギー
産チョコレート使用。濃厚な
大人のショコラケーキです。
1個212g、食塩相当量
0.7g。(卵・乳・小麦)

製造神奈川。主要な原材料牛乳(生乳:国産他)、チョコレート(カカオ豆:コートジボワール他)、鶏卵(国
産他)、小麦粉(小麦:米国、国産他)。
※洋酒使用。※冷蔵庫で6時間くらい解凍してください。

注文のご案内

予約お届けカレンダー	月	火	水	木	金
このチラシのご注文期間 10月3回または10月4回のOCR注文書でご注文ください。	10/18まで	19まで	20まで	21まで	22まで
お届け回を 選べます	12月3回お届け 12月4回お届け	12/13 14	15 16	17 18	19 20
口座引き落とし日	12月20日(月)までの配達	12月21日(火)以降の配達	2022年1月5日(水)	2022年2月7日(月)	

※予約品は特別注文生産のため、予約期間終了後のキャンセル及び変更は承ることができません。

ご注文方法は2通りです

1 OCR注文書で
10月3回または10月4回のOCR注文書の「4桁6桁注文」
欄に申込番号と注文数をご記入の上、ご提出ください。

2 eフレズで
注文締切は配達日翌々日の午前2時まで。
予約注文がお済みの方には、バナーでお知らせ。
※注文にはeフレズの利用登録が必要です。

コープデリ ウィークリー 検索

申込番号の見方

12月3回にお届けします	12月3回お届け 0000
12月4回にお届けします	12月4回お届け 0000

1・2・3ページは、
10月3回・4回でしか
注文できない

13品をご案内！

1～3ページの商品は、今後発行される

FLO
PRESTIGE
PARIS

彩り豊かな9種の
フルーツタルトです



彩り豊かなベルギーチョコレートのアソートケーキ

4

ルビー
ショコラ

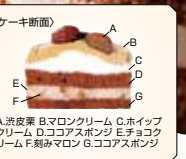


TAKAKI BAKERY

洋酒がほどよく効いたマロンクリームと
渋皮栗が印象的なクリスマスケーキ

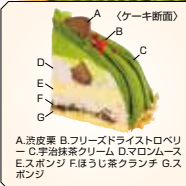
5

少人数
食べきりの
手ごろなサイズ



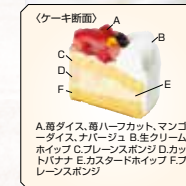
6

上品な香りの宇治抹茶香る
モンブランクリーム使用



7

ストロベリーとマンゴー、
ブラックベリーをトッピング



3

FLO PRESTIGE PARIS
FLO 9種のフルーツ
カスタードタルト

12月3回お届け	3843	冷凍	自然解凍	1個	本体	3,280円
12月4回お届け	4143	※洋酒使用。※冷蔵室で約7時間解凍してください。			(税込)	3,542.4円

サクサク食感の生地に、カスタードクリーム、フルーツを盛り付けたタルト。1個1359kcal、食塩相当量0.6g。増粘安定剤・カラギナン使用。〔卵・乳・小麦〕

製造東京。主要な原材料白桃(中国他)、オレンジ(南アフリカ他)、鶏卵(国産他)、いちご(モロッコ、米国他)、マンゴー(タイ他)、キウイフルーツ(チリ他)、クランベリー(米国他)、ブラックベリー(チリ他)、ブルーベリー(カナダ他)。

4

カレボー®
カレボー®監修
ベルギーショコラアソート

12月3回お届け	3844	冷凍	自然解凍	4種各2個	本体	3,500円
12月4回お届け	4144	※洋酒使用。※冷蔵室で約6時間解凍してください。			(税込)	3,780円

色とりどりのベルギーチョコレートを使用したアソートケーキです。増粘安定剤・カラギナン、着色料・ラック色素使用。〔卵・乳・小麦〕

製造神奈川。主要な原材料牛乳(生乳:国産他)、チョコレート(カカオ豆:コートジボワール、カメルーン他)、小麦粉(小麦:米国、国産他)。

8

オーナメント1個、
ロソク3本付
八天堂
八天堂 カスタード
ホワイトクリスマス

12月3回お届け	3848	冷凍	自然解凍	1個	本体	3,000円
12月4回お届け	4148	※洋酒使用。※冷蔵室で7~8時間を目安に解凍してください。			(税込)	3,240円

くりーむパンで人気の八天堂のカスタードクリームをサンドしたクリスマスケーキ。1個1215kcal、食塩相当量0.5g。〔卵・乳・小麦〕

製造千葉。主要な原材料カスタード(牛乳(生乳:国産他))、液卵(鶏卵:国産他)、小麦粉(小麦:米国他)、いちご(チリ、ポーランド他)。

5

タカキベーカリー
渋皮栗の
チョコモンブラン

12月3回お届け	3845	冷凍	自然解凍	1個	本体	1,680円
12月4回お届け	4145	※洋酒使用。※冷蔵室で解凍してください。			(税込)	1,814.4円

しっとりとしたココアスポンジに、刻みマロン入りチョコクリームをサンドし、上面に甘さ控えめのホイップクリームとマロンクリームを絞り、渋皮栗をまるごと3粒トッピングしました。100g324kcal、食塩相当量0.2g。〔卵・乳・小麦〕

製造広島。主要な原材料乳(国産、ニュージーランド他)、栗甘露煮(栗:韓国、中国他)、マロンペースト(栗:イタリア、スペイン他)、液卵(鶏卵:国産他)。

6

辻利兵衛本店
辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんケーキ

12月3回お届け	3846	冷凍	自然解凍	1個	本体	3,700円
12月4回お届け	4146	※冷蔵室で約14時間解凍してください。			(税込)	3,996円

二度焙煎した碾茶を石臼挽きした香り高い宇治抹茶を使用したモンブラン。1個1519kcal、食塩相当量0.8g。増粘安定剤・カラギナン使用。〔卵・乳・小麦〕

製造岐阜。主要な原材料乳等を主要原料とする食品(脱脂粉乳:国産他、牛乳:国産他)、くり(韓国他)、緑茶(京都)。

7

patisserie KIHACHI
トライフル
ショートケーキ

12月3回お届け	3847	冷凍	自然解凍	1個	本体	3,200円
12月4回お届け	4147	※冷蔵室で約6時間解凍してください。			(税込)	3,456円

たまごをたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナをサンド。100g282kcal、食塩相当量0.2g。〔卵・乳・小麦〕

製造福岡。いちご(モロッコ他)、鶏卵(国産他)。

注文に関するご注意

キャンセルについて

予約品は特別注文生産のため、予約
期間終了後のキャンセル及び変更
は承ることができません。

手数料割引

このカタログで予約された商品は、ご注文を受け付けした
10月3回または10月4回のご利用金額による手数料割引に
含まれます。お届け時の割引対象金額には含まれません。

カタログでのご案内はありません。



ご利用額
(本体価格)
5%
ポイントプレゼント

商品お届け時に、本体価格5%分の
ポイントを単品ごとに進呈します。

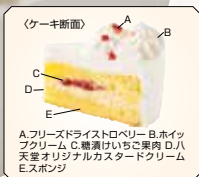


八天堂のクリームパンに
使用しているカスタードと
同様のものを使用

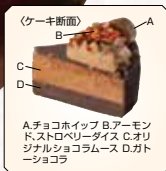


ガトーショコラ
専門店の味を
ご家庭で

8

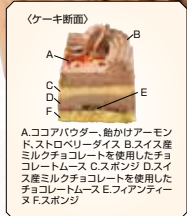


9



10

ふわっとした食感が特徴のスポンジ



11

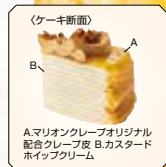
和のアクセントが楽しめる
クリスマスケーキ



12

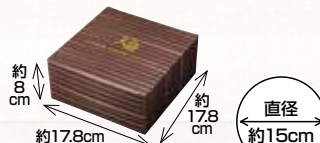
マリオンクレープ

マリオンクレープの
食感と香りを再現した
ミルクレープ



9

ケンスカフェ東京
ケンスカフェ東京
クワトロショコラ



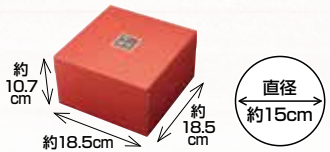
12月3日お届け 3849 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,500円
12月4日お届け 4149 (税込3,780円)

チョコレートと4つの形で表現し、組み合わせた4層のチョコレートケーキ。
1個2283kcal、食塩相当量0.7g。【卵・乳・小麦】

※チョコレートプレートデザインのデザインが変更になる場合があります。
※洋酒使用。
※冷蔵庫で10時間を目安に解凍してください。

11

賛否両論
店主笠原将弘の
ショコラマロン



12月3日お届け 3851 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,600円
12月4日お届け 4151 (税込3,888円)

ほうじ茶スポンジや玄米クランチを盛り
込んだ和洋折衷のクリスマスケーキ。1個
1851kcal、食塩相当量0.6g。【卵・乳・小麦】

製造東京。主要な原材料小麦粉(小麦米
国産)、鶏卵(国産他)、栗(中国産)、マ
ロンペースト(栗:イタリア他)。

10

五島軒
五島軒 チョコレート
クリームケーキ



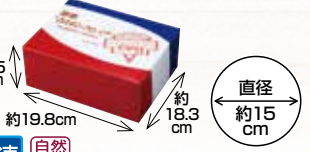
12月3日お届け 3850 冷凍 自然解凍 1個 本体 2,980円
12月4日お届け 4150 (税込3,218.4円)

ビターテイストのチョコレートをバランスよく配合。チョコレートにこだわ
ったケーキです。1個2244kcal、食塩相当量1.1g。増粘安定剤・カラギナン
使用。【卵・乳・小麦】

製造栃木。主要な原材料チョコレート(カカオマス:コートジボワール、ガーナ他)、卵(鶏卵:国産)。

12

マリオンクレープ
マリオンクレープ
クリスマスミルクレープ



12月3日お届け 3852 冷凍 自然解凍 1個 本体 2,350円
12月4日お届け 4152 (税込2,538円)

マリオンクレープオリジナルの小麦粉を使用した、ふんわり軽めのミル
クレープ。1個2153kcal、食塩相当量0.7g。保存料・ソルビン酸K、増粘安定
剤・カラギナン使用。【卵・乳・小麦】

製造神奈川。主要な原材料鶏卵(国産他)、生乳(国産他)、小麦粉(小麦:米国、国産他)。

13

濃厚なショコラクリームと
軽めのショコラマスを重ねました



12月3日お届け 3853 冷凍 自然解凍 ケーキ1台 本体 2,280円
12月4日お届け 4153 (税込2,462.4円)

ベルギー王室御用達「ガラー」のチョコレートを使用したケーキ。1個
1177kcal、食塩相当量0.4g。【卵・乳・小麦】

※洋酒使用。
※冷蔵庫で約7~8時間解凍してください。

製造千葉。主要な原材料
小麦粉(小麦:米国他)。

注文受付の
確認

注文された翌週から配達前週までお届け明細書兼請求書「受付情報」欄
に「予約」として表示されますので、ご確認ください。

<受付情報見本>

お届け明細書兼請求書	10月3日A番	10月10日B番	10月17日C番	10月24日D番
商品名・規格	予約クリスマスアソートケーキ 8種各1個	予約ショコラケーキ 600g 1.2カット		
数量	2	1		
備考	2/12/13~12/17配達	1/12/13~12/17配達		

受付情報	商品名・規格	数量	備考
申込番号	3841 予約クリスマスアソートケーキ 8種各1個	2	12/13~12/17配達
	3857 予約ショコラケーキ 600g 1.2カット	1	12/13~12/17配達

2021年12月3日 配達日 12/13 14 15 16 17

2021年12月4日 配達日 12/20 21 22 23 24

共通8

3

4ページでは
12月注文の
「クリスマス予約」や
12月3回・4回の
「ハピ・デリ!」「ぐるめぐり」
などで紹介するケーキをご案内します!



苺をふんだんに
使用した
ケーキ!

14 五洋食品産業
冷凍 自然解凍 590g(1個入)
ストロベリーデコレーション
12月3回お届け **3854**
12月4回お届け **4154**
本体 **1,980**円 (税込1,980円)
直径 約18cm 高さ 約21cm
箱の寸法: 約21cm x 約12cm x 約21cm
ふんわりとしたスポンジに苺をトッピングしたデコレーションケーキです。100g278kcal、食塩相当量0.1g。【卵・乳・小麦】※冷蔵庫で解凍してください。
製造福岡。主要な原材料ホイップクリーム(脱脂粉乳:国産、ニュージーランド他)、いちご(米国、チリ他)、鶏卵(国産他)。

15 ティラミストルテ ベリームース
直径 約18cm
高さ 約19cm
五洋食品産業
冷凍 自然解凍 495g(4種×3個)
4種のバラエティケーキセット
12月3回お届け **3855**
12月4回お届け **4155**
本体 **1,680**円 (税込1,814円)
お子さんから大人までお楽しみいただける4種類のケーキのセットです。【卵・乳・小麦】※冷蔵庫で解凍してください。
製造福岡。主要な原材料鶏卵(国産他)、小麦粉(小麦:国産他)。

16 ショコラケーキ
直径 約21cm
高さ 約6cm
co-op ファミール製菓 600g(12カット)
冷凍 自然解凍
12月3回お届け **3856**
12月4回お届け **4156**
本体 **1,050**円 (税込1,134円)
チョコレートのほろ苦さとコクのあるクリームが特徴のチョコレートケーキです。1カット(50g)190kcal、食塩相当量0.1g。【卵・乳・小麦】※洋酒使用。※冷蔵庫で解凍してください。
製造神奈川。主要な原材料鶏卵(国産他)、小麦粉(小麦:国産、米国他)。

17 ホテルオークラ
直径 約12cm
高さ 約13cm
冷凍 自然解凍 ホテルオークラ 1個
**ホテルオークラ
ドゥーブルフロマージュ**
12月3回お届け **3857**
12月4回お届け **4157**
本体 **1,200**円 (税込1,296円)
ベイクドチーズケーキとレアチーズケーキを2層に仕上げたチーズケーキです。チーズの爽やかな酸味とコクが味わえます。1個927kcal、食塩相当量1.2g。【卵・乳・小麦】製造石川。主要な原材料ナチュラルチーズ(生乳:ニュージーランド他)、鶏卵(国産)。

18 ホテルオークラ
直径 約12cm
高さ 約6cm
冷凍 自然解凍 ホテルオークラ 1個
**ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ(4号)**
12月3回お届け **3858**
12月4回お届け **4158**
本体 **1,200**円 (税込1,296円)
ホテルオークラ監修のチョコレートケーキ。1個868kcal、食塩相当量0.5g。【卵・乳・小麦】製造岐阜。主要な原材料小麦粉(小麦:米国、豪州他)、牛乳(国産他)、鶏卵(国産他)、チョコレートクリーム(カカオマス:ガーナ他)。

19 カレボー®監修
ベルギーショコラフルール
直径 約15cm
高さ 約9.5cm
冷凍 自然解凍 カレボー® 1個
12月3回お届け **3859**
12月4回お届け **4159**
本体 **2,700**円 (税込2,916円)
カレボー®監修のダークチョコレートをを使用したチョコレートクリームをサンド。1個2047kcal、食塩相当量0.7g。【卵・乳・小麦】製造神奈川。主要な原材料液卵(鶏卵:国産他)、チョコレート(カカオ豆:コートジボワール他)。

20 カレボー®監修
ガトーショコラ
~ゴールドチョコレートクリーム添え
直径 約12cm
高さ 約6.2cm
冷凍 自然解凍 カレボー® 1個
12月3回お届け **3860**
12月4回お届け **4160**
本体 **980**円 (税込1,058円)
カレボー®監修のチョコレートをクリームにも使用した、しっとり濃厚ガトーショコラ。1個814kcal、食塩相当量0.4g。【卵・乳・小麦】製造岐阜。主要な原材料液卵(鶏卵:国産)、チョコレート(カカオマス:カカオ豆:ガーナ他)。

食物アレルギー配慮食品
このケーキは特定7品目不使用です。

21 人気のフルーツを
タカキベーカーリー
すこやか
フルーツケーキ
直径 約15cm
高さ 約10.5cm
冷凍 自然解凍 1個
12月3回お届け **3861**
12月4回お届け **4161**
本体 **2,857**円 (税込3,085円)
卵・乳・小麦粉を使用せずに作った、米粉のスポンジと豆乳クリームのフルーツケーキ。100g228kcal、食塩相当量0.2g。増粘安定剤・カラギナン使用。※冷蔵庫で解凍してください。
原材料名:豆乳入りホイップ(国内製造)、黄桃シロップ漬、甘夏みかんシロップ漬、米粉、砂糖、水あめ加工品、麦芽糖、でん粉、植物油、オリゴ糖、洋なしシロップ漬、ぶどう、いちご、大豆たん白、食塩、シロップ/トレハロース、糖料(加工でん粉、アルギン酸エステル、増粘多糖類)、ソルビット、乳化剤、膨張剤、クロレラエキス、酸味料、香料、メタリン酸Na、環状オリゴ糖、pH調整剤、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca(一部に大豆・ももを含む)

クリスマスカレンダー
ご覧ください

このページに掲載されている商品は、今後発行されるカタログでもご注文いただけます。

クリスマス予約カタログ		ハピ・デリ!	ぐるめぐり	
ご注文期間	12月1回または12月2回	12月4回	12月3回	12月4回
お届け回	【12月3回】12/13(月)~12/17(金) 【12月4回】12/20(月)~12/24(金)	【12月4回】12/20(月)~12/24(金)	【12月3回】12/13(月)~12/17(金)	【12月4回】12/20(月)~12/24(金)
掲載商品	14.ストロベリーデコレーション 15.4種のバラエティケーキセット 16.ショコラケーキ 17.ホテルオークラ ドゥーブルフロマージュ 18.ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ 4号 19.カレボー ベルギーショコラフルール	14.ストロベリーデコレーション 16.ショコラケーキ	17.ホテルオークラ ドゥーブルフロマージュ 19.カレボー ベルギーショコラフルール 20.カレボー ガトーショコラ ゴールドチョコレートクリーム添え	18.ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ 4号

4ページの商品も、できるだけこの12月の予約カタログ等での企画を予定していますが、今後の新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、企画できなくなったり、12月にご注文いただいた分が急きょお届けできなくなる可能性もございます。ぜひ、このクリスマスケーキ早期予約チラシでお早めにご注文ください。

冷凍ケーキは冷蔵庫で解凍いただくのがおいしく召し上がるコツです。常温で解凍すると急速に解凍がすすむためにクリームが溶けることがあります。

