Christmas CAKE collection2026

FORTÉ FOODS MARKET
Pantry & Lucky 共同企画



ご予約締切日
12/13(日)

お渡し時間 各日午後3時～6時30分
※交通事情によりお渡し時間が遅れる場合がございます。

お問合せ 073-488-1888
(営業時間 午前10時-午後7時)
お電話でのご予約はできません

承り場所 フォルテ食品館サービスカウンター

※代金はご予約時に全額頂戴いたします。
※数量に限りがございますので、予定数になり次第締め切らせていただきます。
※ご予約締切日を過ぎた後のキャンセル・ご返金、お渡し日、および商品の変更はできません。
※商品によりお渡し日が異なります。
※ご予約受付期間中でも、ご予約品の変更などお受けできない場合がございます。
※ケーキはお渡し日当日にお召し上がりください。

◎「Pantry&Lucky」は、株式会社大近が関西を中心に約30店舗展開するスーパーマーケットです。
◎ 掲載の商品はご予約のみの販売となります。　◎配送・配達は行っておりません。
◎本カタログ掲載商品は、ポイントアップ期間中でも通常ポイント付与となります。あらかじめご了承ください。

幸月

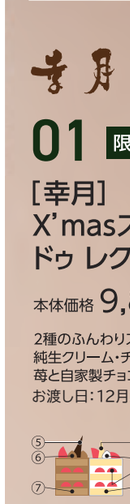
幸月のクリスマスケーキ。牛乳は低温殺菌牛乳(国産)を使用し、
バター、小麦粉、砂糖も国産のものを使用しています。
食品添加物に頼らない手作りの洋生菓子をお届けします。

01 限定30台 新作

[幸月]
X'masスペシャル
ドゥ レクタングル
15×15cm 洋酒使用

本体価格 9,800円 (税込価格 10,584円)

2種のふんわりスポンジで苺をサンド。
純生クリーム・チョコ生クリームをたっぷり絞り、
苺と自家製チョコ飾りで仕上げました。
お渡し日:12月24日(木)・25日(金)



①ホワイトチョコ飾り ②生クリーム
③いちご ④スポンジ
⑤チョコ飾り ⑥チョコ生クリーム
⑦ココアスポンジ



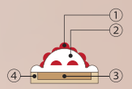
02 限定90台

15cm 洋酒使用

[幸月]
タルトフレーズ
モンターニュ(あまおう)

本体価格 8,900円 (税込価格 9,612円)

国産の小麦粉に国産のバター・てんさい糖・
卵で作ったタルト生地にアーモンドクリームを絞って
香ばしく焼き上げた土台に、純生クリームを絞り、
苺(あまおう)と粉糖で仕上げたタルトです。
お渡し日:12月24日(木)・25日(金)



①いちご
②生クリーム
③クレームダマンド
④タルト生地



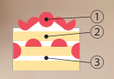
03 限定100台 新作

[幸月]
X'mas生デコレーション
4号スペシャル
12cm 洋酒使用

本体価格 6,900円 (税込価格 7,452円)

ふんわりスポンジで純生クリームと
まるごと苺をサンドし、生クリームを塗って仕上げました。
お渡し日:12月24日(木)・25日(金)





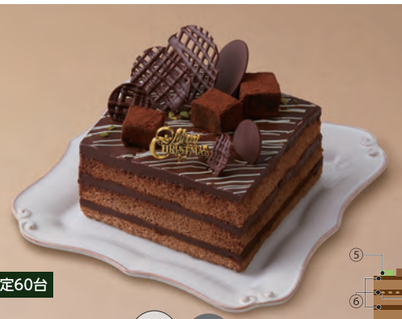
①いちご
②スポンジ
③生クリーム

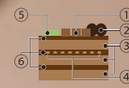
04 限定60台

[幸月]
ショコラーデスリーズ
11×12cm 洋酒使用

本体価格 4,700円 (税込価格 5,076円)

カカオを利かせたチョコレートシートスポンジと、
ピュアチョコスイートを使用した濃厚なガナッシュクリームを
交互に重ね、ブランデー漬けのグリオットをサンド。
ピュアチョコのパイピングと飾りで仕上げています。
お渡し日:12月24日(木)・25日(金)





①生チョコ
②チョコレート細工
③チョコスポンジ
④刻んだグリオット
⑤刻んだピスタチオ
⑥ガナッシュクリーム

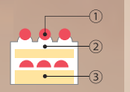


05 限定150台

[幸月]
X'mas生デコレーション 5号 15cm 洋酒使用

本体価格 5,800円（税込価格 6,264円）

国産の鶏卵、北海道産のてんさい糖・小麦粉、
国産のバターで作ったスポンジに、純生クリームと苺をサンド。
生絞りのクリームと粉糖を振った苺でシンプルに仕上げました。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)



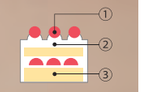


06 限定150台

[幸月]
X'mas生デコレーション 4号 12cm 洋酒使用

本体価格 4,500円（税込価格 4,860円）

国産の鶏卵、北海道産のてんさい糖・小麦粉、
国産のバターで作ったスポンジに、純生クリームと苺をサンド。
生絞りのクリームと粉糖を振った苺でシンプルに仕上げました。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)





32 限定80台

[幸月]
バスクチーズケーキ 12cm

本体価格 3,500円（税込価格 3,780円）

安定剤や乳化剤を使用していないデンマーク産のクリームチーズ、
国産の生クリームを使用。高温で焼き上げてチーズの風味を
しっかり引き出した、ベイクドでもレアでもない食感のチーズケーキ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)



創業32年ジェラートコンクール優勝歴を誇り、
人を幸せにするご褒美ジェラートを提供する、
神戸トーアロードのジェラート専門店。

アイスケーキ

新作

33 限定40台

[CLARET（クラレット）]
クッキー&クリームノエル 12cm

本体価格 4,500円（税込価格 4,860円）

ココアクッキーを敷き詰めた土台に、クッキー&クリームジェラート、
クッキーサンドのオーナメントと、クッキー&クリームづくしの
ジェラートクリスマスケーキです。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金) ※こちらの商品の袋は有料（税込価格33円）となります。



07 限定100台

[幸月]
X'masミニヨンフレーズ 12cm 洋酒使用

本体価格 3,600円（税込価格 3,888円）

国産の鶏卵、北海道産のてんさい糖・小麦粉、
国産のバターで作ったスポンジに、純生クリームと国産みかんをサンド。
生絞りのクリームと粉糖を振った苺でシンプルに仕上げました。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

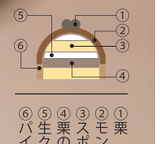


08 限定80台

[幸月]
モンブラン 12cm 洋酒使用

本体価格 4,200円（税込価格 4,536円）

国産の鶏卵、北海道産のてんさい糖・小麦粉、
国産のバターで作ったスポンジで栗のムースをサンド、
たっぷりとモンブランクリームを絞った栗づくしのケーキです。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)



KobeBelle

1927年創業。「ベル」はフランス語で「美しい」の意味。
美しい神戸で心から愛される商品であり、
お店でありたいという願いが込められています。



34 限定60台

[神戸ベル]クリスマスシフォンケーキ 20cm

本体価格 5,500円（税込価格 5,940円）

ふんわりやわらかなシフォンケーキを、
北海道産生クリームでデコレーション。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金) ※こちらの商品の袋は有料（税込価格22円）となります。

TAKAKI BAKERY

8大アレルゲン不使用ケーキ
原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用しておりません

ご予約締切日
11月29日(日)

※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキ生地の食感が異なります。
※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・えび・かにアレルゲンについて検査したのちに出荷しております。

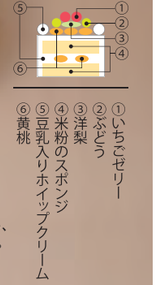


35

[タカキベーカリー]
卵・乳・小麦を使わないケーキ 15cm

本体価格 3,580円（税込価格 3,867円）

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、米粉（国産コシヒカリ）を
使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳入りホイップクリームをサンド、
自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。
お渡し日：12月24日(木)限り ご予約締切日：11月29日(日)
※お持ち帰り用の専用袋はございません。



ご家庭でご自由に
飾り付けしていただける
ケーキです。



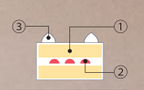
新作

09 限定150台

[幸月]
X'mas 生デコ プレーン 4号 12cm 洋酒使用

本体価格 2,000円（税込価格 2,160円）

国産の鶏卵、北海道産のてんさい糖・小麦粉、
国産のバターで作ったスポンジに純生クリームとスライス苺をサンド。
純生クリームで台塗りをしています。お客様で飾って仕上げてください。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)



ご家庭でご自由に
飾り付けしていただける
ケーキです。



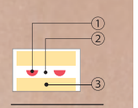


10 限定150台

[幸月]
X'mas 生デコ プレーン 5号 15cm 洋酒使用

本体価格 3,300円（税込価格 3,564円）

国産の鶏卵、北海道産のてんさい糖・小麦粉、
国産のバターで作ったスポンジに純生クリームとスライス苺をサンド。
純生クリームで台塗りをしています。お客様で飾って仕上げてください。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)



ご購入の前にご確認ください

◎商品によりお渡し日が異なります。
◎数量に限りがございますので、
予定数になり次第締め切らせていただきます。
◎ケーキのお渡しは各日午後3時から
午後6時30分となります。
◎交通事情により、お渡し時間が遅れる場合がございます。
◎掲載商品はご予約のみの販売となります。
◎代金はご予約時に全額頂戴いたします。
◎ご予約受付期間を過ぎた後のキャンセル、
お受取日の変更、商品代金のご返金はできません。
◎ケーキはお渡し日当日にお召し上がりください。
◎オーナメントが一部変更になる場合がございます。

◎本カタログ掲載商品は、ポイントアップ期間中でも通常ポイント
付与となります。あらかじめご了承ください。
◎ご予約受付期間中でも、ご予約品の変更など
お受けできない場合がございます あらかじめご了承ください。
◎写真はすべてイメージです。

新作 このマークのケーキは今年の新作です。

初登場 このマークのケーキは今年初登場です。

洋酒使用 このマークのケーキは洋酒を使用しています。

BLANCHE confiture

1皿ごとに異なる温度や香り、
食材の変化を楽しむ特別な時間を提供する、
季節の果実や食材を主役にした完全予約制、
武庫之荘のデザートコースのお店。



初登場

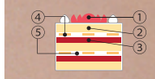
11 限定50台

[Blanche(ブランシュ)] ガトーノエル

12 cm

本体価格 4,200円（税込価格 4,536円）

きめ細やかなスポンジに、瑞々しい洋梨のコンポートと
甘酸っぱいいちごのコンフィチュールを重ね、
素材の味わいや香りの重なりを大切に仕立てています。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

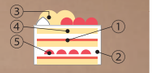


①いちご ②スポンジ
③苺のコンフィチュール
④洋梨のコンポート
⑤生クリーム

Chez Kotani

1998年東大阪、石切の地で開業。
洋菓子、和菓子、ジェラートなどを提供し、
地域で愛されるお菓子屋を目指しています。





①苺のコンフィチュール
②生クリーム
③ホワイトチョコ細工
④スポンジ
⑤古都華いちご

新作

14 限定50台

[西洋浪漫菓子 シェ・アオタニ] 古都華のショートケーキクリスマス

15 cm　洋酒使用

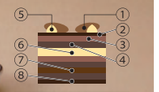
本体価格 6,200円（税込価格 6,696円）

農薬を最小限に抑え、海外基準もクリアできる品質の
奈良県産古都華苺を使用したクリスマスケーキ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

A Authentic pâtisserie

名門ホテルやレストラン、海外での経験を活かし、
「本当に美味しいとは？」をテーマに探求、製造する
神戸市東灘区の洋菓子店。





①チョコレートディスク
②コーティングチョコレート
③ムースショコラ ④コーヒースポンジ
⑤クレームシャンティ ⑥バニラムース
⑦ショコラガナッシュ
⑧フィアンティーヌショコラ

新作

15 限定40台

[パティスリー オーセンティック] オペラ・ノエル

11×12 cm　洋酒使用

本体価格 4,550円（税込価格 4,914円）

ガトーオペラをオマージュし、チョコレート・コーヒー・バニラムースを
幾層にも重ねた、軽やかな口溶けのクリスマス限定のオペラ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

PÂTISSERIE KuRi

創業26年。地元で人気のこだわり素材を使った洋菓子店。
兵庫県加古郡稲美と土山の2店舗で営業中。



初登場

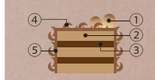
12 限定60台

[パティスリー・クリ] X'masマルキーズショコラ

18 cm

本体価格 5,150円（税込価格 5,562円）

ショコラスポンジとショコラムースを重ね、
コポーショコラ（削りチョコ）で包み込んだチョコづくしの贅沢ケーキ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)
※こちらの商品の袋は有料（税込価格45円）となります。

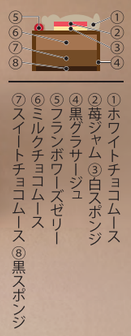


①メレンゲ菓子
②ショコラスポンジ
③ショコラムース
④コポーショコラ
⑤生チョコクリーム

La Vanille

全てのお菓子に兵庫県産小麦粉を、フルーツは農園直送の物を使用するこだわりのパティスリー。
チョコレートや焼き菓子で、甲子園で2店舗を展開。2018年には西宮市技能功労賞を受賞。





①ホワイトチョコムース
②苺ジャム ③白スポンジ
④黒クラサージュ
⑤フランボワーズゼリー
⑥ミルクチョコムース
⑦スイートチョコムース ⑧黒スポンジ

新作

16 限定30台

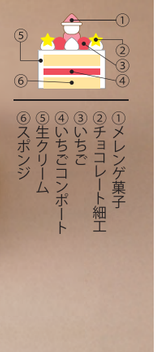
[パティスリー・ラ・バニーユ] クリスマスベアーネテルネン

12 cm

本体価格 4,800円（税込価格 5,184円）

ホワイト・ミルク・スイートの3種類のチョコムースアントルメ。
かわいいくまさんがのったチョコづくしのケーキ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)





①メレンゲ菓子
②チョコレート細工
③いちご
④いちごコンポート
⑤生クリーム
⑥スポンジ

新作

17 限定30台

[パティスリー・ラ・バニーユ] フレーズ・バニーユ

12 cm

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

兵庫県産小麦粉を使用した口どけの良いスポンジと
コクがありながらあっさりのバニーユオリジナルクリームで
仕上げた自慢のケーキ。ジューシーな苺のコンポートを使用。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

SINCÈRE

チョコレート全国大会準優勝など
多数のコンテスト受賞歴を持つ
実力派パティシエの手掛ける、
大阪府堺市北区なかもずの洋菓子店。



初登場

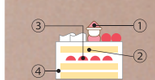
13 限定50台

[sincère(サンセール)] ガトーフレーズ

15 cm

本体価格 5,300円（税込価格 5,724円）

しっとり、ふわふわのスポンジに
オリジナルブレンドの純生クリーム、
苺を使用しシンプルに仕上げています。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)



①シュガークラフト
②スポンジ
③いちご
④生クリーム

Mille-feuille

自然のぬくもり、文化の楽しさ、そして何よりも人の優しさを大切に。
吹田に3店舗、箕面に1店舗、地元密着でお客様に愛されているスイーツショップ。





①ホワイトチョコ
②生クリーム ③いちご
④シュガークラフト
⑤チョコプレート
⑥苺ソース
⑦スポンジ

18 限定150台

[ミルフィーユ] 天使のノエル

12 cm　洋酒使用

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

ふわふわスポンジに口どけの良い北海道産生クリームとフレッシュ苺をサンド。
苺と苺ソースに、天使の羽のチョコレートと、かわいいサンタでデコレーション。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)





①ショコラグラサージュ
②生チョコクリーム
③ショコラジェノワーズ

19 限定150台

[ミルフィーユ] サンタのショコラ

10.3×11.5×6 cm　洋酒使用

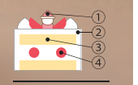
本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

カカオの香りが引き立つジェノワーズ生地に生チョコクリームを
サンドしたチョコレートケーキに可愛いサンタや苺などを飾り付け。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

TOUYOUTEI キャピタル 東洋亭 since 1897

明治30年創業、京都初の洋食レストラン。
日常を彩り、食後にも美味しく楽しめる
ケーキをお届けしています。





①シュガークラフト
②生クリーム
③スポンジ
④いちご

新作

20 限定50台

[京乃百年洋菓子 キャピタル東洋亭本店] クリスマスデコレーション

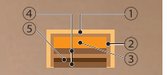
15cm　洋酒使用

本体価格 4,815円（税込価格 5,201円）

しっとりふわふわの生地に
たっぷりの生クリームと苺をサンドしました。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

梅田からほど近いエリアに店を構えるパティスリー。
フランスのコンクール入賞経験を持つシェフが
手掛けるフランス菓子は、日本人が好む味わいです。





①グラサージュ
②レモンとミルクチョコレートのムース
③ジャンドゥーヤのバヴァロワ
④ローストアーモンドのビスキュイ
⑤クルスティアン

21 限定50台

[Le nez de la pâtisseire(ルネ・ドゥ・ラ・パティスリー)] ノエル・ジャンデュジャ・シトロン

15cm

本体価格 5,454円（税込価格 5,891円）

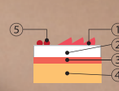
爽やかなミルクチョコレートとレモンのムースに、
ナッツのバヴァロワの贅沢な味わい。ルネ定番の
【レモンとヘーゼルナッツのムース】をクリスマス仕様に。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

---

cheesecake lab seed

国産・オーガニック素材にこだわった
大阪府泉南郡のエシカルチーズケーキ専門店。
余分なものは使用せずに、地球にも人にも優しい
エシカルチーズケーキを思いを込めて作っています。





①フレッシュ苺
②純正100%生クリーム
③自家製苺ソース
④玄米粉とスフレチーズケーキ
⑤オーガニッククランベリー
※トッピングに有機バラ使用

新作

26 限定100台

[cheesecake lab seed] 苺の純生ホワイトクリスマスチーズケーキ

15cm

本体価格 3,680円（税込価格 3,975円）

こだわり素材で作り上げた、
グルテンフリーの王道クリスマスチーズケーキ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)
※こちらの商品の紙袋は有料(税込価格50円)となります。

Patisserie SAKON

大阪 住吉大社の近くで、日々成長をモットーに、
お客様の声を聞き、お菓子作りに励む洋菓子工房。
店頭にはお客様の声から生まれた商品も。





①ガナッシュチョコ
②ココアスポンジ
③カスタードクリーム
④ヘーゼルナッツ風味チョコクリーム
⑤いちごクリーム

27 限定30台

[洋菓子工房 左近] ブッシュ・ド・ノエル・オ・ショコラ

17cm　洋酒使用

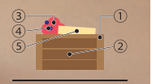
本体価格 4,400円（税込価格 4,752円）

ヘーゼルナッツ風味のチョコ生クリームと甘酸っぱい苺のクリームを
ココアスポンジで包んで、周りをガナッシュチョコレートでコーティング。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)　※オーナメントが変更になる場合がございます。

丸福珈琲店

大阪千日前にて1934年創業以来、
独自の焙煎と摘出で、コク深く香り高い
濃厚な珈琲を守り続ける珈琲専門店。





①コーヒークリーム
②チョコスポンジ
③いちご
④ブルーベリー
⑤ホワイトチョコ細工

新作

22 限定60台

[丸福珈琲店] クリスマスケーキ

15cm

本体価格 4,300円（税込価格 4,644円）

丸福珈琲店ならではのコク深い味わいの
コーヒーを使用したクリームが魅力の、
オリジナルクリスマスデコレーション。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

Rêve chef レヴシェフ

「現代の名工」や「旭日双光章」を受賞した
シェフ佐野が1981年に創業した神戸の洋菓子店。
素材の味をひきだし、安心できる美味しさを日々追求。



①シュガークラフト
②みかん
③いちご
④スポンジ
⑤チョコレート細工
⑥生クリーム
⑦もも

23 限定50台

[レーブドゥシェフ] クリスマスデコレーション生クリーム5号

15cm　洋酒使用

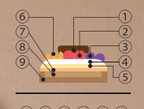
本体価格 5,093円（税込価格 5,501円）

ふわふわのスポンジに、たっぷりの北海道産生クリームと、
桃・苺・みかんをサンドし、かわいいオーナメントで仕上げています。
お渡し日：12月24日(木)限り

洋菓子工房 clover

厳選した素材にこだわり、目の前にある武庫川大学の学生にも人気。
地元西宮に愛される地域密着の洋菓子工房。





①チョコプレート
②いちご
③ブルーベリー
④生クリーム
⑤スポンジ
⑥オレンジ
⑦カスタードクリーム
⑧アーモンドクリーム
⑨タルト生地

28 限定50台

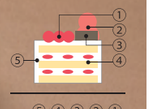
[洋菓子工房 clover] タルト・アソート

15cm

本体価格 4,200円（税込価格 4,536円）

アーモンドクリームを詰め香ばしく焼いたタルト生地にカスタードクリームと
3種類のフルーツを飾り付けしたクリスマス限定タルト。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)





①いちご
②シュガークラフト
③チョコレートプレート
④スポンジ
⑤生クリーム

29 限定50台

[洋菓子工房 clover] X'mas フレーズデコレーション

15cm

本体価格 4,400円（税込価格 4,752円）

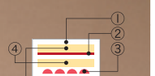
ふわふわに焼き上げたスポンジ生地に北海道産生クリームを使用した、
後味のよい、苺のデコレーションケーキ。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

---

chez Nakatsuka

旬のフルーツのケーキが人気の、
老若男女から支持を得ているパティスリー。
北摂に3店舗を構える本格派。





①生クリーム
②いちごコンフィチュール
③いちご
④スポンジ

新作

24 限定30台

[シェ・ナカツカ] スノークリスマス

15cm　洋酒使用

本体価格 4,814円（税込価格 5,200円）

ふわふわスポンジとあっさり生クリームが人気。
契約農家の苺をたっぷりと使用しています。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)

KARIN

数々のコンテストで優勝したシェフが
「もっと身近にスイーツを楽しんでほしい」と
宝塚市に開業したケーキ工房。



①チョコクッキー
②渋皮栗
③チョコクリーム
④チョコスポンジ
⑤チョコレートコーティング
⑥ミルクチョコレートムース(キャラメル風味)
⑦チョコレートムース

25 限定100台

[菓凛] グラサージュ ショコラ

15cm

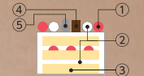
本体価格 4,500円（税込価格 4,860円）

チョコレートとミルクチョコレート(キャラメル風味)の2種類のムースを
濃厚なチョコグラサージュでコーティングし、チョコクリームで仕上げています。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)
※オーナメントが変更になる場合がございます。※お持ち帰り用の専用袋はございません。

ORIGINAL GIFT SELECTION Brocksan KOBE

昭和10年代からヨーロッパのお菓子を日本人が好む味・日本風(関西風)に進化させながら、
神戸の洋菓子文化と共に歩んできた「神戸洋藝菓子のお店。」





①いちご
②生クリーム
③スポンジ
④チョコプレート
⑤シュガークラフト

30 限定120台

[菓子工房ボックサン] クリスマス生クリームデコレーション

15cm

本体価格 3,907円（税込価格 4,220円）

ボックサン自慢のふわふわのスポンジに
生クリームをたっぷり使い、苺でデコレーション。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)　※オーナメントが変更になる場合がございます。





①いちご
②チョコレートコーティング
③スポンジ
④チョコプレート
⑤シュガークラフト
⑥生クリーム

31 限定120台

[菓子工房ボックサン] クリスマス生チョコデコレーション

15cm

本体価格 4,352円（税込価格 4,701円）

ボックサン自慢のふわふわのスポンジに
生クリームをたっぷり使い、チョコレートでコーティング。
お渡し日：12月24日(木)・25日(金)　※オーナメントが変更になる場合がございます。