

Merry Christmas 2025

クリスマス予約商品のご案内

全品予約締切 12月10日(水)

商品のお渡しは

12月23日(火)、24日(水)になります。
お受け取り時間(10時~20時)

8種類のショートケーキを組み合わせました。
①オレンジティー、②ピスタチオとベリー、
③グラサージュショコラ、④マロン、⑤苺とチーズ、
⑥キャラメル、⑦ベリーショート、⑧チョコレート



銀座ヨーヨーコーナ
1 クリスマスアソート
直径18cm ローソク付 **4,200円** (税込4,536円)



渋皮マロンクリームを絞り、
栗甘露煮とアーモンドスライス
で仕上げました。



ル・シャンペール
2 モンブランケーキ
直径12cm ローソク付 **1,900円** (税込2,052円)

苺の蜜漬けを加えた生
クリームをサンドし、
苺と苺味のババロアを
トッピングしました。

改善しました

「見た目が寂しい感じがする」という声を受け、ババロアの色を濃く変更し、ヒイラギの色も銀色から緑色へ変更しました。



とってもおいしかったです。
家族4人で丁度よい大きさ
でした。
西都市の組合員さん

ル・シャンペール
3 ホワイトクリーム生ケーキ
直径12cm ローソク付 **2,100円** (税込2,268円)

ガナッシュチョコと生クリームを
合わせたチョコクリームを使用し、
表面にはココアパウダーを振り
かけました。マカダミアナッツ
チョコ、白樺チョコ、チョコプレ
ートをトッピングしました。

改善しました

チョコクリームの色を明るく調整し、トッピングのココアの色との違いを出すことで、ケーキがより立体的に見えるように変更しました。



ローソクも付いており、楽しく
クリスマススイブを過ごしました。
夫もおいしいと言っていました。
都城市の組合員さん

ル・シャンペール
4 チョコクリーム生ケーキ
直径12cm ローソク付 **2,100円** (税込2,268円)

杏ジャムをサンドし、バター風味
のクリームで仕上げました。



毎年楽しみにしています。中に
入っている杏ジャムもおいしい
です。
木城町の組合員さん

ル・シャンペール
5 バター風味ホワイトクリーム
直径12cm ローソク付 **1,800円** (税込1,944円)

杏ジャムをサンドし、バリバリ
チョコレートとバター風味チョコ
クリームで仕上げました。



バタークリームの懐かしさに両親
との昭和の時代を思い出して、
よきクリスマススイブになりました。
宮崎市の組合員さん

ル・シャンペール
6 バター風味チョコクリーム
直径12cm ローソク付 **1,800円** (税込1,944円)

●ご予約は店舗のサービスカウンターにて承っております。
(電話での予約はできません。)

商品代のお支払いは予約申込時にお願ひ致します。(口座引落としご利用の場合は予約の翌週の引落としになります。)

受け渡し場所
のご案内

柳丸店	都北店	佐土原店	大塚店	財光寺店	赤江店	小林店	浜町店
かおる坂店	花繰店	花ヶ島店	高鍋店	本郷店	日南店	宮脇店	北小路店



仕入開発部
金丸 しおり

毎年、ご愛顧いただきありがとうございます。

パティスリー キハチ
今年新たにpatisserie KIHACHI監修
「7トライフルショートケーキ」をご案内して
おります。クリスマスの食卓の団らんにお役に
立てましたら幸いです。

仕入開発部 金丸しおり

- コープみやざき ●柳丸店(0985)27-2416 ●都北店(0986)38-6000 ●佐土原店(0985)73-5500 ●大塚店(0985)59-5511 ●財光寺店(0982)52-6611
●赤江店(0985)50-0011 ●小林店(0984)23-8111 ●浜町店(0982)26-0100 ●かおる坂店(0985)52-5558 ●花繰店(0986)23-6400
●花ヶ島店(0985)22-6789 ●高鍋店(0983)26-1300 ●本郷店(0985)55-2550 ●日南店(0987)23-4649 ●宮脇店(0985)89-4011 ●北小路店(0982)32-0001

数量限定企画

各店先着
10個限定

新商品

パティスリー キハチ
patisserie KIHACHI監修

7 トライフルショートケーキ

直径15cm

3,600円 (税込3,888円)

ローソクは
付きません



ベルギー王室御用達のチョコレート
ショップ「ガレー」のチョコレート
を使用。濃厚なショコラムースと軽や
かなショコラクリームを重ね、食感の
アクセントにアーモンドクランチを
合わせました。

各店先着
10個限定



Galler (ガレー)

8 ベルギーショコラノワール

長さ22cm

2,900円 (税込3,132円)

ローソクは
付きません

チョコレートもクリームも少し
苦みがあり、甘さ控えめで非常に
おいしかったです。
延岡市の組合員さん



しっとりとしたチョコレート生地と、チョコレート
バタークリームを使用。チョコレートソースや
アーモンドをトッピングした、チョコレート好きの
方におすすめのケーキです。

各店先着
10個限定



虎彦

9 ブッシュ・ド・ノエル

長さ16cm

ローソク付 2,700円 (税込2,916円)

チョコレートが濃厚で後味も
よくおいしかったです。
宮崎市の組合員さん



苺の果肉とジャムを使用したクリーム
をサンドしました。苺や飾りを加えて
ご家庭オリジナルケーキのできあがり。

各店先着
10個限定



虎彦

10 生クリームデコレーションケーキ台

直径15cm

ローソク付 2,200円 (税込2,376円)

飾り付け例

シンプルなケーキです
が私は大好きです。
生クリームもふわっと
しておいしいです。
宮崎市の組合員さん



日之影産の栗と砂糖だけを原料にした「栗餡」と生
クリームを合わせたマロンクリームで仕上げました。
栗の甘露煮とクリスマスリースのねりきりをトッピング。

各店先着
10個限定



洋菓子製造部長
津田 治



虎彦

11 日之影栗のモンブランケーキ

直径12cm

ローソク付 3,300円 (税込3,564円)

ケーキの上のマロンクリーム
がとってもおいしかったです。
宮崎市の組合員さん



スポンジ生地の上にカシスと練乳ムースをのせ、
フランボワーズのジュレでコーティングしました。
マカロン、チョコプレート、フランボワーズを
トッピング。

各店先着
10個限定



オーナーシェフ
中川 将宏



アンクルベア

12 ルージュ・ノエル

直径12cm

ローソク付 3,300円 (税込3,564円)

赤いフランボワーズのジュレが
甘酸っぱくておいしかったです。
マカロンもとてもおいしく
味が好みました。
延岡市の組合員さん

