

かわいい写真映えケーキは FAIRY TALE!!



3位
当店オススメ

3.ロイヤル生チョコデコレーション

口解けの良い生チョコクリームにオレンジ果汁でほのかな香りを加えました。お子様でも食べ易いようにアルコールは使用せず、チョコの風味をお楽しみ頂けます。

限定
200台

6.愛媛和栗モンブラン

愛媛県産和栗をふんだんに使用した贅沢モンブラン。ココアスポンジに抹茶クリームと栗をサンドし、風味豊かな愛媛県産和栗クリームで仕上げた極上モンブラン。

限定
50台

7.ブッシュ ドゥ ノエル

風味豊かなブラックココアを使用した柔らかなスフレ生地に、生クリームをたっぷり巻き込みました。ショコラでコーティングしたキラキラノエル。

限定
50台

ご予約の方、各店先着150名様
にクリスマスデザート皿をプレゼント。
ささやかながら当店からの
クリスマスプレゼントです。

※プレゼントは料金入金時での対象となります。
※お引渡しは入金時のおしりになります。
※クリスマス当日の受け渡しは承れません。
※シュトレンは対象外



1.プレミアムクリーム・デコレーション

北海道阿寒地区の地域限定、プレミアム生クリームを贅沢に使用。西条産のいちご、富玉たまご、天然バニラなど選りすぐり素材にこだわったフェアリー・テール プレミアム。創業当初から品質を支えてきたフェアリー・テールの匠の技を象徴したデコレーション。(生クリームにこだわりたい参照ください)

1位
当店オススメ



4.二人のクリスマス

二人だけのクリスマスを演出するクリスマスケーキをお作りしました。サンタ、スノーマンのかわいらしい人形が特徴です。素材には北海道阿寒地区の地域限定、プレミアム生クリームを贅沢に使用しました。

限定
50台



5.チーズケーキ

厳選したフレッシュチーズを使用して作られるチーズケーキ。上品なチーズの香りと、口の中でとろけるしっとりチーズがたまりません。

限定
50台



2位
当店オススメ

2.フェアリーストロベリー

昨年度の人気一番のインスタ映えケーキ。さらに可愛くなってリニューアル。富玉たまごを使用したフワフワスポンジと苺果汁を混ぜた生クリームでお子様でも食べ易いケーキです。仕上げにホワイトチョコレートの生チョコでコーティング。

限定
200台



8.ガトーショコラ

香り豊かなベネズエラ産カカオ55%のビターチョコを使用し、低温でじっくりと焼き上げた濃厚焼ショコラ。チョコクリームのブッシュはお子様にも大人気。

限定
50台

フェアリー・テールはプレミアムクリーム

北海道 阿寒地区 生産地限定
プレミアム生クリーム。



もっと、もっと 生クリームにこだわりたい。



皆様ケーキを食べたとき感じたことありませんか？
「こってりべったり」がいままで口に残る生クリーム、そして口を含むと「スツ」落ちてなくなる生クリームの2つの食感…。
フェアリー・テールの生クリームは、口を含むと「スツ」と溶け、後味の旨みだけが残る「動物性乳脂肪プレミアムクリーム」を使用しております。フェアリー・テールがお伝えしたいこと、それは創業当初からこの品質と価格で提供していることなのです。常にお客様に情報を開示し、価格に対して適正な品質なのかをお客様に伝えたいと言う当店の理念なのです。

1. 生クリームとは？

生クリームは、乳脂肪「商品表示：クリーム(乳製品)」と植物性脂肪「商品表示：乳等を主原料とする食品」の2種類にわかれます。(パッケージの裏に記載されている、食品表示でご確認できます)

- 乳脂肪の特長**
生乳、牛乳または特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去し牛乳13本から1本のフレッシュクリームが作られる。添加物は一切含まれない、色が薄黄色
- 植物性脂肪の特長**
主な成分は「ヤシ油・パーム油・なたね油」が多い乳化剤、安定剤等の「添加物」を加えたもの。一般に動物性のクリームの半額から3分の1の金額で販売されている。

フェアリー・テールでは厳選した動物性乳脂肪を使用しております。

2. 味の違いはここにあります！

- 乳脂肪の特長**
風味とコク！とろける風味、ミルクの甘い香り、まるやかなココ、口に残った時に広がる深い旨み
- 植物性脂肪の特長**
風味のない味
乳成分は加えていますが、牛乳から作られてはいないので風味はありません。添加物、植物性油脂をカバーする「香料」による風味。

3. 口溶けの違い！

- 乳脂肪の特長**
乳脂肪の口溶け、「スツ」となくなる口溶け熱に敏感に反応、10℃から溶け始めるため、体温の温度で完全に液体化する。
- 植物性脂肪の特長**
「こってりべったり」口に残る植物性のクリームは動物性に比べとろけづらいため、そのため口の中に「こってりべったり」が残ります。

皆さんご経験ありませんか？

クリスマスまでかわいいピースケーキも販売しております！



※12/21~12/25 ピースケーキご予約不可