



Fairy.Tale

洋菓子 フェアリー・テール

フェアリーテールとは「おとぎ話」という意味の言葉です。
 お子様が本当に安心して食べられるお菓子、おとぎ話のように
 夢のあるお菓子作りを提供し大人だけではなく、小さなお子様
 に安心、安全な本物の味を食べて頂きたい……
 そしてお客様がおとぎ話を読んだ後のように
 幸せで暖かさにあふれる笑顔が生まれるように。
 そんな思いからフェアリー・テールは生まれました。

洋菓子 フェアリー・テール新居浜店
 tel.0897-32-0015
 〒792-0035 新居浜市西の土居町1-2
 [open]10:00~19:00 [close]不定休



洋菓子 フェアリー・テール西条店
 tel.0897-53-8287
 〒793-0027 西条市期日市70-1
 [open]10:00~19:00 [close]不定休



パンフレットページ QR

※写真は、すべて5号サイズでお作りしているケーキをなります。
 ※乗っているフルーツや飾りは、天候や諸事情により一部変更になる場合がございます。

アレルギー対応について
 当店では、アレルギー物質を含む原材料と共通の設備で製造・調理しております。
 製造の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
 アレルギー対応に関しては大変申し訳ございませんが、安全を重視しオーダーをお断りさせて頂いております。

Patisserie
Fairy.Tale

www.fairytale-sweets.com
 depuis 2006

デコレーションケーキのキャンセル規定
 【通常のデコレーション】
 ご予約日の前日午前中まで：0% 前日PM12時以降から当日：100%
 【プリントデコレーション・アレンジデコレーション】
 ご予約日の3日前の午前中まで：0% 3日前のPM12時以降から当日：100%

3.プリントデコレーション

好きなキャラクターや写真などをホワイトチョコレートのプレートに
 食紅でプリント致します。お客様の写真や家族の写真、キャラクターの
 本などをお持ち頂ければプリント可能です。3日前までにご予約下さい。
 価格は当店のテンプレートをを使用した価格です。
 ※5号サイズから承ります。
 ※イラストお持込の場合は画像加工費用200円(持ち込み画像のサイズはA4サイズまで)
 ※3日前までのご予約が間に合わない時はお急ぎ印刷別途200円
 ※下記商品以外のケーキに乗せる場合はケーキ値段に+800円〜となります。

【プレミアムクリーム・生チョコクリーム】

5号 (15cm)	4~6名	3,800円
6号 (18cm)	6~8名	4,600円
7号 (21cm)	8~10名	5,800円
8号 (24cm)	10~12名	6,900円
10号 (30cm)	12~15名	11,700円

データ入稿をご希望の方は
 以下のQRにて
 注意事項をご確認の上
 ご予約をお願い致します。
 (操作方法がわからない方は
 持ち込みをおすすめします。)



いちご盛りは5月下旬から12月初旬は休売となります。
 サマイチゴは追加料金にて可能です。お問い合わせください。

いちご盛り
 フルーツ盛り



いちご盛りは5月下旬から12月初旬は休売となります。
 サマイチゴは追加料金にて可能です。お問い合わせください。

いちご盛り
 フルーツ盛り

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」がいつまでも口に残る生クリーム、そして口を含むと「スツ」と溶け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。

このグラフでクリームの質を比べてみてください。

価格	1	2	3
↑	植物性生クリーム	1:1:1 混合生クリーム	生クリーム 原産地指定なしの生クリーム
↓	植物性脂肪のもの 植物性脂肪+添加物	混合脂肪のもの 植物性脂肪+添加物+乳脂肪	乳脂肪 乳脂肪

中沢スーパーフレッシュ
 阿寒地区生産地限定
 プレミアム生クリーム

皆さんご経験ありませんか？

- 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、食品表示でご確認ください)
 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。
- 味の違いはここにあります！
- 口溶けの違い！

乳脂肪の味	植物性脂肪の味	乳脂肪の口溶け	植物性脂肪の口溶け
濃厚とコク！ とろける風味、ミルクの甘い香り、まろやかなコク、口に残った時に広がる深い旨み	風取のない味 風味は加えていますが、舌から作られていないので風味はあまりありません。添加物、植物性油脂をカバーする「香料」による風味。	乳脂肪の口溶け、「スツ」となくなる口溶け熱に敏感に反応し、10℃から溶け始めるため、保温の温度で完全に溶け化する。	「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る溶けやすい、そのために口の中にこってりべたり感が残ります。