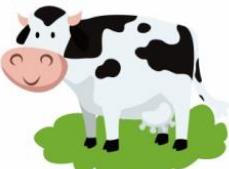




# やっぱりケーキ屋 FAIRY TALE のクリスマスケーキ!!



**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、そして口に含むと「ツッ」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、口に含むと「ツッ」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のこと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: 乳等を主要原料とする食品」の2種類にわかれます。  
(パック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部分を除去し牛乳13本から1本分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。

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、まるやかなコク、口に含んだ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、「ツッ」と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ると溶けづらい。そのため口の中に「こってりべたり」が残ります。

皆さんご経験ありませんか?

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



フェアリー・テールとは「おとぎ話」という意味の言葉です。

お客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。



オーナーシェフ伊藤陽介

東京の名店で修業を積んだ実力派。ショートケーキ、ウェディングケーキの名店東京表参道「アニバーサリー」、イタリア菓子自由が丘「プラチノ」、フレンチ東京表参道「ラマージュ」にて技術を学んだ後、横浜にてパティシエシェフを務め、愛媛県西条市、新居浜市に洋菓子店「フェアリー・テール」をオープン。

