



4.いちごデラックス
北海道産生クリームを使用したデコレーションケーキにいちごをたっぷり飾りつけた数量限定のデラックスケーキ。



5.二人のクリスマス
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、スノーマンの可愛い人形が特徴です。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。



6.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。



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)

やっぱりケーキ屋 FAIRY TALE のクリスマスケーキ!!



3.フェアリーストロベリー
今年からの新作インスタ映えのする「カワイイ」がテーマのケーキ。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やすいケーキです。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。



8.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。



今年はクリスマスツリーも食べれるヨ!



各種クリスマスギフト取り揃えています。



2.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。お子様でも食べやすい用にアルコールは使用せずに、チョコの風味をお楽しみ頂けます。



7.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。



ご予約の方、各店先着300名様にクリスマスのマグカップをプレゼント。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点での対象となります。
※お引渡しは入金時のお渡しになります。
(クリスマス当日の受け渡しは承りできません)

9.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。

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。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種類に分かれます。
(パックの裏に記載されている、食品表示をご確認ください)

乳脂肪の特長	植物性脂肪の特長
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	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	植物性脂肪の特長
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	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	植物性脂肪の特長
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。	「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「こってりべったり」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。

価格

1. 連券付クリーム
2. 北海道産生クリーム
3. 北海道産生クリーム

このグラフでクリームの違いを比べてみてください。

動物性乳脂肪の含有率
植物性乳脂肪の含有率

乳脂肪 乳脂肪 乳脂肪

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。



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「ラマーヂュ」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。