



2位
当店オススメ

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に香りを加えました。お子様でも食べやすいよう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。仕上げにミルクチョコのグラサージュでコーティングしました。
(写真は15cm)
お渡し可能日 12/22~12/25まで

生チョコクリーム
ショコラスポンジ
生チョコクリーム



1位
当店オススメ

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) (写真は15cm)
お渡し可能日 12/16~12/29まで (休日を除く)

生クリーム スポンジ
いちご
生クリーム
スポンジ



3位
当店オススメ

5. フェアリー・ストロベリー
好評のインスタ映えケーキ。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いちごのコンフィチュールをサンド。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。
(写真は15cm)
お渡し可能日 12/22~12/25まで

いちごクリーム
スポンジ
いちごのコンフィチュール

かわいく おいしい クリスマスケーキは Fairy Tale!! フェアリー・テール



3. 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。
(写真は15cm)
お渡し可能日 12/22~12/25まで

限定
50台

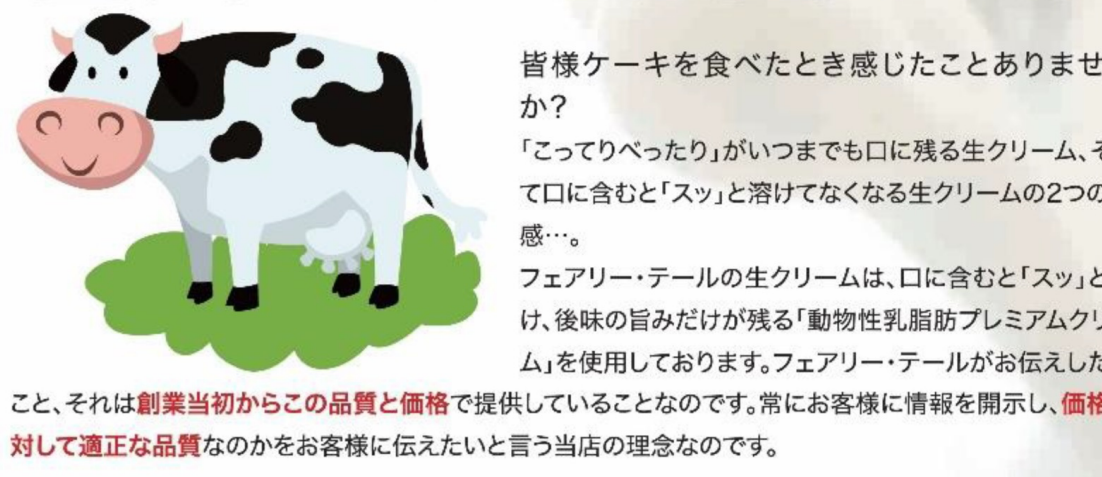
限定
50台

限定
50台

生チョコ
生クリーム
スフレ生地

4. プッシュドゥノエル ショコラ
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、生クリームと濃厚な生チョコを巻き込みました。ショコラでコーティングしたキラキラノエル
お渡し可能日 12/22~12/25まで

もっと、もっと 生クリームにこだわりたい。



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、食品表示をご確認ください)

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、まろやかなココ、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。
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、まろやかなココ、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、「スツツ」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。	「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

植物性クリーム	1.1 混ぜクリーム	北海道産生クリーム	中々スーパーで買えない 阿寒地区生産地限定 プレミアム生クリーム
---------	------------	-----------	--

このグラフでクリームの実感を比べてみてください。

口溶け、コク旨み

植物性脂肪 混合脂肪 乳脂肪 厳選乳脂肪