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、冨玉たまご、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）

限定200台

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。
冨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。

かわいい写真映えケーキは FAIRY TALE!!

3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

限定50台

限定200台

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に、チョコの風味をお楽しみ頂けます。

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。

6.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。

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「スッ」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「スッ」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**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

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、
まろやかなコク、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、「スッ」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。

www.fairytale-sweets.com