

Christmas Cake 地元の銘店ケーキ



クリスマス

福島市
レパコ

REPACO GARDEN
ARTISTIC PÂTISSERIE



皆さまのところに響く
情熱あるお菓子作り

選りすぐりの素材の質感や風味を生かし、フランス菓子の
伝統と技術に裏付けされた菓子作りを目指しています。

お渡し日:
22月~25月

このケーキの最大の魅力は、季節ごとに最も美味しいと
される国産いちごだけを厳選し、トッピングやスポンジの
間にも丸ごとの苺を4粒使用しています。甘さ控えめの
なめらかな生クリームときめ細やかなスポンジが
苺の甘さを引き立てます。
小さめサイズで様々な
クリスマスシーンを
演出します。

国産いちごと生クリームの小さな贅沢ケーキです。
家族や友達とシェアするのも素敵ですが、今年はあえて
自分だけの特別なクリスマススイーツとして堪能するのもおすすめです。



標準
250コ
4号
直径
約12cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません

01 レパコ
ガトーフレイズ 4,600円
(税込4,968円)

家族みんなで味わうのにぴったりな5号サイズの
クリスマスケーキを用意しました。新鮮な苺を丸ごと
4粒トッピング。さらに中には、彩り豊かな5種類の
フルーツ(黄桃、洋梨、ぶどう、パインアップル、
さくらんぼ)のシロップ漬けをサンドしています。



標準
400コ
5号
直径
約15cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません

03 レパコ
フルーツケーキ 4,800円
(税込5,184円)

LINE予約限定
01 レパコ ガトーフレイズ4号ご購入で
楽天
ポイント 100 プレゼント

3層のチョコレートスポンジにスイートチョコを使用した
クリームをたっぷりサンド。長年変わらないなめらかな
口どけと味わいをお楽しみください。



標準
250コ
4号
直径
約12cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません

04 レパコ
チョコレートケーキ 3,600円
(税込3,888円)

標準
50コ
3号
直径
約9cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません

02 レパコ
ガトーフレイズ 2,800円
(税込3,024円)

お渡し日:24月

甘酸っぱいイチゴとフランボワーズのムースに、
ホワイトチョコムースとフランボワーズを
閉じ込めました。



標準
150コ
4号
直径
約12cm
高さ
約4.5cm
※ローソクは
付きません

05 レパコ
いちいオリジナル
サンタの
フランボワーズ
ムースケーキ 3,300円
(税込3,564円)

福島市
エクロール

お渡し日:
23月・24月



福島を愛する
店主が作るケーキ

フランスのミシュラン
星付きレストランで経験を積み、
日本の一流ホテル、
銀座のレストランで働き、
福島でオープンしました。

マリーゴールド卵を使った軽い食感のスポンジ生地で
カスタードクリームと生クリーム、苺をサンドし
あっさりとしたツクツクのある生クリームでデコレーションしました。



06 標準
230コ
3号
直径
約15cm
高さ
約6cm
※ローソクは
付きません
07 標準
240コ
4号
直径
約15cm
高さ
約6cm
※ローソクは
付きません
5号
5,650円
(税込6,102円)

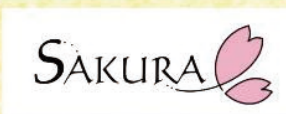
2種類のチョコレートを使ったムースの中に、バナナクリームとキャラメルムースを
入れ、チョコレートクラッパン、チョコレート生地を合わせ、上をオレンジと
アプリコットのジュレとオレンジで香り付けをしたミルクチョコレートクリームで
飾りました。



08 標準
230コ
3号
直径
約15cm
高さ
約5.5cm
※ローソクは
付きません
09 標準
240コ
4号
直径
約15cm
高さ
約5.5cm
※ローソクは
付きません
5号
5,600円
(税込6,048円)

いわき市
リュドゥサクラ

お渡し日:
24月・25月



上質素材に、
こだわり続けて
40年

無添加・上質素材を
徹底的に追究している
洋菓子店。
厳選素材を求めているお客様で
日々にごわう人気店です。

無添加の上質な純生クリーム100%。契約農家さんの
あまおういちごのみ使用。いちごの旨味を凝縮させた、
自家製あまおういちごのピューレをサンド。



標準
80コ
4号
直径
約12cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません
5号
4,800円
(税込5,184円)

厳格な欧州規格のクーベルチュールショコラ
100%と、北海道産の純生クリーム100%との
上質で濃厚なショコラクリーム。チョコレートの
スポンジで酸味がきいた手作りのラズベリー
ピューレがサンドして
あります。



標準
50コ
4号
直径
約12cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません
5号
4,800円
(税込5,184円)

SAKURAのこだわり
●福岡契約農家
「あまおういちご」使用
●無添加純生クリーム100%使用
●良質な発酵無塩バター100%使用
●欧州厳格規格を合格したクーベル
チュールチョコレート100%使用

茨城産の香り高いブランド栗と、
北海道産の純生クリーム100%の素材を
生かして仕上げたマロンクリーム。
モカスポンジとの相性も絶妙。



標準
50コ
4号
直径
約12cm
高さ
約7cm
※ローソクは
付きません
5号
4,800円
(税込5,184円)

sweetly Shiny

2025年に瀬上に
移転リニューアル
オープンした
ケーキ屋さん。

フランス産
クリームチーズを使用。
しっとり濃厚な味わいです。



標準
230コ
10号
直径
約15cm
高さ
約5cm
※ローソクは
付きません
11 標準
240コ
11号
直径
約15cm
高さ
約5cm
※ローソクは
付きません
12 標準
250コ
12号
直径
約15cm
高さ
約5cm
※ローソクは
付きません
4号
3,580円
(税込3,867円)

上質なチョコレートを。使用。
しっとりするように焼き加減にこだわっています。



標準
230コ
13号
直径
約15cm
高さ
約5cm
※ローソクは
付きません
14 標準
240コ
14号
直径
約15cm
高さ
約5cm
※ローソクは
付きません
15 標準
250コ
15号
直径
約15cm
高さ
約5cm
※ローソクは
付きません
5号
4,980円
(税込5,379円)

※オーナメントに変更がある場合がございます。※ローソクは付きません

クリスマス

ケーキ
サイズ
早見表

1cm

5cm

3号

10cm

4号

15cm

5号

6号

20cm

25cm