

ICHIROKU CHRISTMAS

2023



イチロクのケーキで、ハッピークリスマス!

[シェフパティシエ]

垣本 晃宏 監修
プレミアムケーキ

ご予約限定



経歴 京都府宇治市出身。辻製菓専門学校卒業後、京都ロイヤルホテル、神戸菓子Sパトリーのスーシェフなどを経て、2016年「アッサンブラージュ・カキモト」を京都・寺町にオープン。世界最高峰のショコラティエを決めるコンクール「ワールドチョコレートマスターズ」に日本代表として2度参加。2013年に続き、2018年も世界4位を獲得した。



② プレミアム
いちごショート(4号)

直径12cm(2~4人用)
高さ5cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥3,900

早期ご予約価格
¥3,700



① プレミアム いちごショート(5号)

上質なクリームをブレンドし、コクと深みを追求したクリームを使用。中にはいちごとカスタードクリームをサンド! 贅沢にいちごを飾ったプレミアムケーキです。
[特定原材料] 卵・小麦・乳成分
直径15cm(4~6人用) 高さ5cm 通常価格 ¥4,700

早期ご予約価格
¥4,500



③ プレミアム
モンブラン

愛媛県産とフランス産の栗をブレンドしたマロンペーストを使用。底にはマロンペーストと渋皮栗の刻みを入れて香ばしく焼き上げたタルト、中にはカフェクリーム! トッピングには愛媛県産の渋皮栗を飾りました。風味豊かな栗の香りが十分に楽しめるマロンペーストに、相性の良いカフェクリームがアクセントになったプレミアムなモンブランです。

直径14cm(4~6人用) 高さ7cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥4,700

早期ご予約価格
¥4,500



④ プレミアム ショコラ

ココアスポンジを使用したショコラケーキ。底にはチョコロカンアモンド、中にはコーヒーカスタードクリームとキャラメルムース! 香り高く、風味豊かな美味しさです。

直径15cm(4~6人用) 高さ5cm

[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥4,200

早期ご予約価格
¥4,000



大人数で
楽しむサイズ!



いちご
パイナップルを
サンド



⑤クリスマスデコレーション(6号)

ふんわり柔らかく焼き上げたスポンジにたっぷり絞ったクリーム。
クリスマスの主役にふさわしい人気のケーキ!

直径18cm(6~8人用)
高さ5cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥3,700

早期ご予約価格
¥3,500



⑥クリスマスデコレーション(5号)

直径15cm(4~6人用)
高さ5cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥2,900

早期ご予約価格
¥2,700



⑦ミルクチョコレートケーキ

ベルギー産のミルクチョコレートを使用したチョコレートクリームをサンドして
コーティング。

直径15cm(4~6人用)
高さ5cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥2,700

早期ご予約価格
¥2,500



⑧モンブラン

スポンジと栗入りカスタードクリームで作った
ドームにモンブランペーストを贅沢に絞
りました。クリスマスの定番です!

直径15cm(4~6人用) 高さ7cm
[特定原材料]
卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥2,900

早期ご予約価格
¥2,700



⑨チーズケーキ

フランス産のクリームチーズを使用!しっとり
焼き上げた生地に、ほのかに香るオレンジと
アプリコットのリキュールがアクセントです。

直径15.5cm(4~6人用) 高さ4cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥2,000

早期ご予約価格
¥1,900



⑩ショコラーデン

ココアスポンジにアプリコットジャムをサンド。ガナッシュと
チョコレートコーティング仕上げました。濃厚なチョコレートの
味わいをお楽しみください。

長さ24cm(4~5人用) 幅4.5cm
高さ4.5cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥2,000

早期ご予約価格 **¥1,900**



⑪フルーツケーキ

愛媛県産の伊予柑ピールをはじめとした7種のフルーツをラム酒
に漬け込み、生地に加えて焼き上げた香り豊かなケーキです。

長さ19cm(4~5人用) 幅7.5cm
高さ4cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥1,800

早期ご予約価格
¥1,700

※洋酒を使用しています。
お子様やアルコールに
弱い方はご注意ください。
※常温商品です。



日持ちがするので
贈り物にピッタリ!

早期のご予約
お得な特典!
一六本舗各店で

お得な早期ご予約価格

12月10日(日)までにご予約のお客様は、
お得な早期ご予約価格でお買い求めいただけます!

【ケーキお渡し期間】**12月16日(土)~26日(火)**

※1種類あたり10台以上のご予約で12月1日(金)~15日(金)、27日(水)~31日(日)受け取り可能

ご来店特典 **あいカード
会員様はポイント6倍**

12月22日(金)~25日(月)の4日間に各来店いただいた「あいカード会員様」には、
お買い上げ金額100円につき6ポイント差し上げます。

※配達の場合はポイントはつきません。ご了承ください。※いよつ高島屋店ではお取り扱いできません。

ご来店ですらに
お得!

200円分サービス券 1枚プレゼント

以下の3項目すべてに当てはまるお客様に限らせていただきます。

- ★12月10日(日)までにご予約の方。
- ★1回のクリスマスケーキのお買い上げ合計金額が2,500円以上の方。
- ★12月22日(金)~25日(月)の4日間に「ご来店受け取り」の方。

サービス券は一六本舗各店・レストラン北斗各店でご利用
いただけます。※いよつ高島屋店ではお取り扱いできません。

家族の定番ソング!
クリスマスソングを
ダウンロード!!



おみやげ おすれないうで! ちようだいね
ぱぱと ゆひぎり したんだもの
ぎと 大きな 紙づつみ
今年もやっぱり そうでしよね
トロン プレンプルン 777777
今年もイチロクの クリスマスケーキ #

お申し込みは、
一六本舗各店でどうぞ

配達1カ所5台以上から
承ります。



勝山本店	はなみずき通り店	大西店	セブンスター内店舗	
大街道本店	砥部店	新居浜宇高店	三津セブンスター店	石手店
道後本店	松前店	八幡浜店	石井店	別府店
道後本館前店	西条新町店	宇和島店	垣生店	南江戸店
駅前店	丹原店	オズメッセ店	重信店	東長戸店
いよつ高島屋店	今治中央店		リバーサイド店	六軒家店

※諸般の事情により営業時間に変更になる場合がございます。各店舗の営業時間はHPでご確認ください。
※掲載のケーキは、飾りが一部変更になる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。
※クリスマスケーキのお支払いには、各種サービス、割引はご利用いただけません。

〈本工場〉松山市東方町甲1076-1
☎0120-161647 受付時間/9:00~17:00