

1・2・3ページは、  
10月3回・4回でしか  
**注文できない**

**クリスマスケーキ  
13品をご案内!**

こちらの13品はクリスマスに向けて  
コープデリ用に受注生産するため  
今回のチラシのみでの早めのご  
予約となります。お見逃しなく!



ご予約で  
ご注文で

**5%**

ご利用額  
(本体価格)

**ポイントプレゼント**

商品お届け時に、  
本体価格5%分のポイントを  
単品ごとに進呈します。  
(全品対象)

①  
選んで楽しい、食べて  
おいしいアソートケーキです  
パーティーにおすすめ



クリスマスケーキをいち早く  
専用予約チラシでご案内

クリスマスケーキ  
**早期予約**



①

8種のクリスマス  
アソートケーキ(6号) **冷凍** **自然解凍** タカキベーカリー  
8種各1個

直径 約18cm  
約12cm  
約19.8cm  
約19.4cm

12月3回お届け **3841** 本体 **2,980**円  
12月4回お届け **4141** 本体 **3,218**円

選ぶ楽しさ!みんなで選べる  
8つのおいしさを詰め合わ  
せました。増粘安定剤・カラ  
ギナン使用。(卵・乳・小麦)

製造広島。主要な原材料乳(国産、ニュージーランド他)、卵(国産他)、小麦粉(小麦:米国、カナダ他)、  
あずき(中国、国産他)。  
※一部洋酒使用(ベリームース、マロン、チョコムース、オレンジチーズ)。  
※賞味期限は一律「2022年1月31日」です。※冷蔵庫で解凍してください。

②

ホテルオークラ **冷凍** **自然解凍** 1個  
ホテルオークラ キャラメル  
ダブルナッツショコラ 5号

直径 約15cm  
約11.3cm  
約19cm  
約20.3cm

12月3回お届け **3842** 本体 **3,600**円  
12月4回お届け **4142** 本体 **3,888**円

カカオ分73%のベルギー  
産チョコレート使用。濃厚な  
大人のショコラケーキです。  
1個2124kcal、食塩相当量  
(※3,888円) 0.7g。(卵・乳・小麦)

製造神奈川。主要な原材料牛乳(生乳:国産他)、チョコレート(カカオ豆:コートジボワール他)、鶏卵(国  
産他)、小麦粉(小麦:米国、国産他)。  
※洋酒使用。※冷蔵庫で6時間くらい解凍してください。

**注文のご案内**

予約お届けカレンダー	月	火	水	木	金	
このチラシのご注文期間 10月3回または10月4回のOCR注文書でご注文ください。	10/18まで	19まで	20まで	21まで	22まで	
お届け回を 選べます	12月3回お届け	12/13	14	15	16	17
	12月4回お届け	12/20まで	21	22	23	24
口座引き落とし日	12月20日(月)までの配達は2022年1月5日(水) 12月21日(火)以降の配達は2022年2月7日(月)					

※予約品は特別注文生産のため、予約期間終了後のキャンセル及び変更は承ることができません。

ご注文方法は2通りです

① OCR注文書で  
10月3回または10月4回のOCR注文書の「4桁6桁注文」  
欄に申込番号と注文数をご記入の上、ご提出ください。

② eフレズで  
注文締切は配達日翌々日の午前2時まで。  
予約注文がお済みの方には、バナーでお知らせ。  
※注文にはeフレズの利用登録が必要です。

コープデリ ウィークリー

申込番号の見方

12月3回にお届けします

12月3回お届け **0000**  
12月4回お届け **0000**

12月4回にお届けします



1・2・3ページは、  
10月3回・4回でしか  
注文できない

13品をご案内！

1~3ページの商品は、今後発行される

**FLO**  
PARIS

彩り豊かな9種の  
フルーツタルトです



彩り豊かなベルギーチョコレートのアソートケーキ

4

ルビー  
ショコラ



ピスタチオ  
ショコラ

ダークショコラ

ゴールド  
ショコラ

**TAKAKI BAKERY**

洋酒がほどよく効いたマロンクリームと  
渋皮栗が印象的なクリスマスケーキ

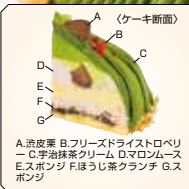
5



少人数  
食べきりの  
手ごろなサイズ

6

上品な香りの宇治抹茶香る  
モンブランクリーム使用

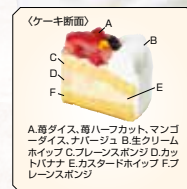


辻利兵衛本店

7

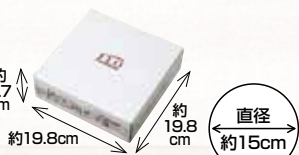
ストロベリーとマンゴー、  
ブラックベリーをトッピング

patisserie  
**KIHACHI**



3

FLO PRESTIGE PARIS  
FLO 9種のフルーツ  
カスタードタルト



12月3回お届け 3843 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,280円 (税込3,542.4円)  
12月4回お届け 4143 ※洋酒使用。 ※冷蔵室で約7時間解凍してください。

サクサク食感の生地に、カスタードクリーム、フルーツを盛り付けたタルト。1個1359kcal、食塩相当量0.6g。増粘安定剤・カラギナン使用。【卵・乳・小麦】

製造東京。主要な原材料白桃(中国他)、オレンジ(南アフリカ他)、鶏卵(国産他)、いちご(モロッコ、米国他)、マンゴー(タイ他)、キウイフルーツ(チリ他)、クランベリー(米国他)、ブラックベリー(チリ他)、ブルーベリー(カナダ他)。

4

カレボー®  
カレボー®監修  
ベルギーショコラアソート



12月3回お届け 3844 冷凍 自然解凍 4種各2個 本体 3,500円 (税込3,780円)  
12月4回お届け 4144 ※洋酒使用。 ※冷蔵室で約6時間解凍してください。

色とりどりのベルギーチョコレートを使用したアソートケーキです。増粘安定剤・カラギナン、着色料・ラック色素使用。【卵・乳・小麦】

製造神奈川。主要な原材料牛乳(生乳:国産他)、チョコレート(カカオ豆:コートジボワール、カメルーン他)、小麦粉(小麦:米国、国産他)。

8

オーナメント1個、  
ローソク3本付  
八天堂  
八天堂 カスタード  
ホワイトクリスマス



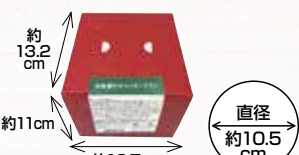
12月3回お届け 3848 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,000円 (税込3,240円)  
12月4回お届け 4148 ※洋酒使用。

くりむパンで人気の八天堂のカスタードクリームをサンドしたクリスマスケーキ。1個1215kcal、食塩相当量0.5g。【卵・乳・小麦】

製造千葉。主要な原材料カスタード(牛乳(生乳:国産他))、液卵(鶏卵:国産他)、小麦粉(小麦:米国他)、いちご(チリ、ポーランド他)。

5

タカベーカリー  
渋皮栗の  
チョコモンブラン



12月3回お届け 3845 冷凍 自然解凍 1個 本体 1,680円 (税込1,814.4円)  
12月4回お届け 4145 ※洋酒使用。 ※冷蔵室で解凍してください。

しっとりとしたココアスポンジに、刻みマロン入りチョコクリームをサンドし、上面に甘さ控えめのホイップクリームとマロンクリームを絞り、渋皮栗をまるごと3粒トッピングしました。100g324kcal、食塩相当量0.2g。【卵・乳・小麦】

製造広島。主要な原材料乳(国産、ニュージーランド他)、栗甘露煮(栗:韓国、中国他)、マロンペースト(栗:イタリア、スペイン他)、液卵(鶏卵:国産他)。

6

辻利兵衛本店  
辻利兵衛本店  
宇治抹茶もんぶらんケーキ



12月3回お届け 3846 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,700円 (税込3,996円)  
12月4回お届け 4146 ※冷蔵室で約14時間解凍してください。

二度焙煎した碾茶を石臼挽きした香り高い宇治抹茶を使用したモンブラン。1個1519kcal、食塩相当量0.8g。増粘安定剤・カラギナン使用。【卵・乳・小麦】

製造岐阜。主要な原材料乳等を主要原料とする食品(脱脂粉乳:国産他、牛乳:国産他)、<小豆(韓国他)、緑茶(京都) 宇治抹茶パウダー(1.5g)付

7

patisserie KIHACHI  
トライフル  
ショートケーキ



12月3回お届け 3847 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,200円 (税込3,456円)  
12月4回お届け 4147 ※冷蔵室で約6時間解凍してください。

たまごをたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナをサンド。100g282kcal、食塩相当量0.2g。【卵・乳・小麦】

製造福岡。いちご(モロッコ他)、鶏卵(国産他)。

注文に関するご注意

キャンセルについて

予約品は特別注文生産のため、予約期間終了後のキャンセル及び変更は承ることができません。

手数料割引

このカタログで予約された商品は、ご注文を受け付けした10月3回または10月4回のご利用金額による手数料割引に含まれます。お届け時の割引対象金額には含まれません。



# カタログでのご案内はありません。



予約でのご注文で

# 5%

ご利用額  
(本体価格)

## ポイントプレゼント

商品お届け時に、本体価格5%分のポイントを単品ごとに進呈します。

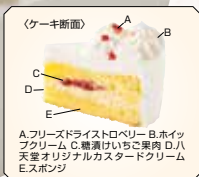


八天堂のくりむパンに使用しているカスタードと同様のものを使用



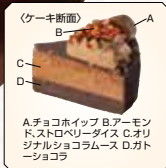
ガトーショコラ専門店の味をご家庭で

8



A.フリーズドライストロベリー B.ホイップクリーム C.練乳 E.カスタードクリーム E.スポンジ

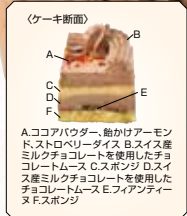
9



A.チョコホイップ B.アーモンドストロベリー C.オリジナルショコラ D.ガトーショコラ

10

ふわっとした食感が特徴のスポンジ



A.ココアパウダー、飾りかけアーモンドストロベリー B.スイスチーズ C.ミルクチョコレートを使用したチョコクリーム D.スポンジ E.スイスチーズを使用したチョコレートを使用したチョコクリーム E.フィナンシェ F.スポンジ

11

和のアクセントが楽しめるクリスマスケーキ



A.ホイップクリーム B.マロンクリーム C.ミルクチョコレート D.マロンクリーム E.ほうじ茶スポンジ F.玄米クランチ G.ほうじ茶スポンジ

12

マリオンクレープ

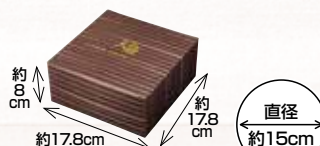
マリオンクレープの食感と香りを再現したミルクレープ



A.マリオンクレープオリジナル配合クレープ B.カスタードホイップクリーム

9

ケンスカフェ東京  
ケンスカフェ東京  
クワトロショコラ



12月3日お届け 3849 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,500円 (税込3,780円)  
12月4日お届け 4149

チョコレートが4つの形で表現し、組み合わせた4層のチョコレートケーキ。1個2283㎖、食塩相当量0.7g。(卵・乳・小麦)

※チョコレートプレートが変更になる場合があります。  
※洋酒使用。  
※冷蔵庫で10時間を目安に解凍してください。

10

五島軒  
五島軒 チョコレート  
クリームケーキ



12月3日お届け 3850 冷凍 自然解凍 1個 本体 2,980円 (税込3,218.4円)  
12月4日お届け 4150 ※冷蔵庫で約10時間解凍してください。

ビターテイストのチョコレートをバランスよく配合。チョコレートにこだわったケーキです。1個2244㎖、食塩相当量1.1g。増粘安定剤・カラギナン使用。(卵・乳・小麦)

製造栃木。主要な原材料チョコレート(カカオマス:コートジボワール、ガーナ他)、卵(鶏卵:国産)。

13

濃厚なショコラクリームと軽めのショコラムースを重ねました



A.金粉 B.グラサージュ C.ショコラムース D.ココアスポンジ E.ショコラクリーム F.アーモンドショコラビスケット G.ココアスポンジ

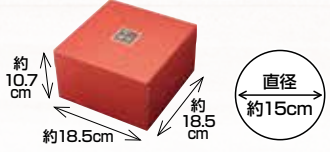
12月3日お届け 3852 冷凍 自然解凍 1個 本体 2,350円 (税込2,538円)  
12月4日お届け 4152 ※洋酒使用。冷蔵庫で約12時間解凍してください。

マリオンクレープオリジナルの小麦粉を使用した、ふんわり軽めのミルクレープ。1個2153㎖、食塩相当量0.7g。保存料・ソルビン酸K、増粘安定剤・カラギナン使用。(卵・乳・小麦)

製造神奈川。主要な原材料鶏卵(国産他)、生乳(国産他)、小麦粉(小麦:米国、国産他)。

11

賛否両論  
賛否両論  
店主笠原将弘の  
ショコラマロン



12月3日お届け 3851 冷凍 自然解凍 1個 本体 3,600円 (税込3,888円)  
12月4日お届け 4151 ※洋酒使用。冷蔵庫で約7時間解凍してください。

ほうじ茶スポンジや玄米クランチを盛り込んだ和洋折衷のクリスマスケーキ。1個1851㎖、食塩相当量0.6g。(卵・乳・小麦)

製造東京。主要な原材料小麦粉(小麦:米国他)、鶏卵(国産他)、栗渋皮煮(栗:中国他)、マロンペースト(栗:イタリア他)。

13

ガレー  
ガレー ベルギー  
ショコラノワール



12月3日お届け 3853 冷凍 自然解凍 ケーキ1台 本体 2,280円 (税込2,462.4円)  
12月4日お届け 4153

ベルギー王室御用達「ガレー」のチョコレートを使用したケーキ。1個1177㎖、食塩相当量0.4g。(卵・乳・小麦)

※洋酒使用。冷蔵庫で約7~8時間解凍してください。

製造千葉。主要な原材料小麦粉(小麦:米国他)。

注文受付の確認

注文された翌週から配達前週までお届け詳細書兼請求書「受付情報」欄に「予約」として表示されますので、ご確認ください。

<受付情報見本>

お届け先	商品名・規格	数量	備考
3841	予約クリスマスアソートケーキ 8種各1個	2	12/13~12/17配達
3857	予約ショコラケーキ 6.00g 1.2カット	1	12/13~12/17配達

2021年12月3日 配達日 12/13 14 15 16 17

2021年12月4日 配達日 12/20 21 22 23 24

クルコ



4ページでは  
12月注文の  
「クリスマス予約」  
などで紹介するケーキをご案内します！

予約でのご注文で  
**5%** ご利用額 (本体価格)  
ポイントプレゼント

商品お届け時に、  
本体価格5%分のポイント  
を単品ごとに進呈します。  
(全品対象)

苺をふんだんに  
使用したケーキ！

直径 約18cm  
高さ 約21cm

14 五洋食品産業  
冷凍 自然解凍 590g (1個入)  
ストロベリーデコレーション

12月3日お届け 3854  
12月4日お届け 4154

本体 1,980円 (税込2,138.4円)

ふわわりとしたスポンジに苺をトッピングしたデコレーションケーキです。100g278kcal、食塩相当量0.1g。(卵・乳・小麦) ※冷蔵庫で解凍してください。

製造福岡。主要な原材料ホイップクリーム(脱脂粉乳:国産、ニュージーランド他)、いちご(米国、チリ他)、鶏卵(国産他)。

15 ティラミストルテ ベリームース

直径 約18cm

五洋食品産業  
冷凍 自然解凍 495g (4種×3個)

4種のバラエティケーキセット

12月3日お届け 3855  
12月4日お届け 4155

本体 1,680円 (税込1,814.4円)

お子さんから大人までお楽しみいただける4種類のケーキのセットです。(卵・乳・小麦)  
※ティラミストルテに洋酒使用。※冷蔵庫で解凍してください。  
製造福岡。主要な原材料鶏卵(国産他)、小麦粉(小麦:国産他)。

16 ショコラケーキ

直径 約21cm

co-op ファミール製菓 600g (12カット)

冷凍 自然解凍

12月3日お届け 3856  
12月4日お届け 4156

本体 1,050円 (税込1,134円)

チョコレートのほろ苦さとコクのあるクリームが特徴のチョコレートケーキです。1カット(50g)190kcal、食塩相当量0.1g。(卵・乳・小麦) ※洋酒使用。※冷蔵庫で解凍してください。  
製造神奈川。主要な原材料鶏卵(国産他)、小麦粉(小麦:国産、米国他)。

17 ホテルオークラ  
ドゥブルフロマージュ

直径 約12cm

冷凍 自然解凍 ホテルオークラ 1個

12月3日お届け 3857  
12月4日お届け 4157

本体 1,200円 (税込1,296円)

ベイクドチーズケーキとレアチーズケーキを2層に仕上げたチーズケーキです。チーズの爽やかな酸味とコクが味わえます。1個927kcal、食塩相当量1.2g。(卵・乳・小麦)  
製造石川。主要な原材料ナチュラルチーズ(生乳:ニュージーランド他)、鶏卵(国産)。

18 ホテルオークラ  
キャラメルダブルナッツショコラ(4号)

直径 約12cm

冷凍 自然解凍 ホテルオークラ 1個

12月3日お届け 3858  
12月4日お届け 4158

本体 1,200円 (税込1,296円)

ホテルオークラ監修のチョコレートケーキ。1個868kcal、食塩相当量0.5g。(卵・乳・小麦)  
製造岐阜。主要な原材料小麦粉(小麦:米国、豪州他)、牛乳(国産他)、鶏卵(国産他)、チョコレートクリーム(カカオマス:ガーナ他)。

19 カレボー® 監修  
ベルギーショコラフルール

直径 約15cm

冷凍 自然解凍 カレボー® 1個

12月3日お届け 3859  
12月4日お届け 4159

本体 2,700円 (税込2,916円)

カレボー®監修のダー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。1個2047kcal、食塩相当量0.7g。(卵・乳・小麦)  
製造神奈川。主要な原材料液卵(鶏卵:国産他)、チョコレート(カカオ豆:コートジボワール他)。

20 カレボー® 監修  
ガトーショコラ  
~ゴールドチョコレートクリーム添え

直径 約12cm

冷凍 自然解凍 カレボー® 1個

12月3日お届け 3860  
12月4日お届け 4160

本体 980円 (税込1,058.4円)

カレボー®監修のチョコレートをクリームにも使用した、しっとり濃厚ガトーショコラ。1個814kcal、食塩相当量0.4g。(卵・乳・小麦)  
製造岐阜。主要な原材料液卵(鶏卵:国産)、チョコレート(カカオマス:カカオ豆:ガーナ他)。

21 人気フルーツをトッピング!  
すこやか  
フルーツケーキ

直径 約15cm

冷凍 自然解凍 タカキベーカリー 1個

12月3日お届け 3861  
12月4日お届け 4161

本体 2,857円 (税込3,085.56円)

卵・乳・小麦粉を使用せずに作った、米粉のスポンジと豆乳クリームのフルーツケーキ。100g228kcal、食塩相当量0.2g。増粘安定剤・カラギナン使用。 ※冷蔵庫で解凍してください。

原材料名:豆乳入りホイップ(国内製造)、黄桃シロップ漬、甘夏みかんシロップ漬、米粉、砂糖、水あめ加工品、麦芽糖、でん粉、植物油類、オリゴ糖、洋なしシロップ漬、ぶどう、いちご、大豆たん白、食塩、シロップ/トレハロース、糖料(加工でん粉、アルギン酸エステル、増粘多糖類)、ソルビット、乳化剤、膨張剤、コロラエキス、酸味料、香料、メタリン酸Na、環状オリゴ糖、pH調整剤、酸化防止剤(V. C)、乳酸Ca(一部に大豆ももを含む)

このページに掲載されている商品は、今後発行されるカタログでもご注文いただけます。

クリスマス予約カタログ	週刊KuruCo	ぐるめぐり			
ご注文期間	12月1回または12月2回	12月4回	12月3回	12月4回	
お届け回	[12月3回]12/13(月)~12/17(金) [12月4回]12/20(月)~12/24(金)	[12月4回]12/20(月)~12/24(金)	[12月3回]12/13(月)~12/17(金)	[12月4回]12/20(月)~12/24(金)	
掲載商品	14.ストロベリーデコレーション 15.4種のバラエティケーキセット 16.ショコラケーキ 17.ホテルオークラ ドゥブルフロマージュ 18.ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ 4号 19.カレボー ベルギーショコラフルール	20.カレボー ガトーショコラ ゴールドチョコレートクリーム添え 21.すこやかフルーツケーキ	14.ストロベリーデコレーション 16.ショコラケーキ	17.ホテルオークラ ドゥブルフロマージュ 19.カレボー ベルギーショコラフルール 20.カレボー ガトーショコラ ゴールドチョコレートクリーム添え	18.ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ 4号

※こちらのカタログでのご注文には、ポイントプレゼントがありません。予めご了承ください。

4ページの商品も、できるだけこの12月の予約カタログ等での企画を予定していますが、今後の新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、企画できなくなったり、12月にご注文いただいた分が急ぎお届けできなくなる可能性もございます。ぜひ、このクリスマスケーキ早期予約チラシでお早めにご注文ください。

