

**お薦め当社在庫冷凍ケーキ類**  
 (手軽に提供出来、尚且つ手作り感あふれるケーキです。)

(有)アイカワフーズ  
 Tel 055-253-4132

<p><b>1. ルルポ° ショコラクラシック 5号</b></p>  <p>最高級のクーベルチョコを贅沢に使い丁寧に焼き上げました。シンプルだからこそ味にこだわりました。</p> <p>直径約15cm、高さ約3.5cm</p>	<p><b>6. タルト オ ショコラ 10カット</b></p>  <p>デザートの本場フランス製のチョコレートタルト、10カット済です。</p> <p>直径約21cm</p>
<p><b>2. ルルポ° ガトーオペラ 棒型</b></p>  <p>コーヒー風味のバタークリームと最高級クーベルチョコを使って仕上げ、金粉を表面にあしらいました。</p> <p>縦約6cm、横約32cm、高さ約3cm</p>	<p><b>7. タルト ノルマンディー 10カット</b></p>  <p>デザートの本場フランス製のリンゴとカスタードのタルト「タルトノルマンディー」です。10カット済。</p> <p>直径約21cm</p>
<p><b>3. ルルポ° ガトーフランボワーズ 棒型</b></p>  <p>本場フランス産の木苺を贅沢に使ったムースとチョコスポンジを2層にサンドして表面に木苺ゼリーを使い風味豊かに仕上げました。</p> <p>縦約6cm、横約32cm、高さ約2.7cm</p>	<p><b>8. NYチーズケーキ プレーン 14カット</b></p>  <p>原材料の6割がクリームチーズという濃厚なニューヨークスタイルのチーズケーキです。14ピースにカット済で取り扱いも簡単です。</p> <p>直径約19cm</p>
<p><b>4. ルルポ° シャルロットケーキ 棒型</b></p>  <p>スポンジの上にチョコレートクリームとバナナクリームを重ねた、カットしやすい棒状のシャルロットケーキです。</p> <p>縦約6cm、横約32cm、高さ約4cm</p>	<p><b>9. フレック サワーチェリーケーキ フリーカット</b></p>  <p>鮮やかな赤いサワーチェリーのナパージュに、果肉入りサワーチェリームースとさわやかなヨーグルト風味のムースを、しっとりとしたスポンジで合わせた口溶けの良いデザートです。</p> <p>縦約7cm、横約36cm、高さ約3.5cm</p>
<p><b>5. ルルポ° 抹茶のロールケーキ</b></p>  <p>風味豊かな抹茶のしっとりとしたスポンジシートと生クリームのロールケーキです。</p> <p>直径約4cm、長さ約32cm</p>	<p><b>10. クレームダンジュ</b></p>  <p>クリームチーズで作った、ふわっとムースタイプのチーズケーキです。</p> <p>60gx4/箱</p>

以上