



Coconut Dream

Gluten, Egg, Dairy, Soy and Refined Sugar Free Sweets



Coconut Dream Christmas 2019年クリスマスケーキのご案内

制限がある方もない方も「一緒に食べられる喜び」を味わって
いただける事を願い Coconut Dream のクリスマスケーキは
小麦・卵・乳・大豆・白砂糖・ナッツを使わずに
贅沢素材でシンプルな味に仕上げました

販売・予約期間

店頭 Bakery 12月21日(土)～12月25日(水)

ご予約期間 11月15日(金)～12月17日(火)

通販 Online Shop 12月1日(日)～12月31日(火)

ご注文期間 11月15日(金)～12月17日(火)

[BAKERY/店頭受け取り]

予約受付期間 11月15日(金)～12月17日(火)

受け取り&販売期間 12月21日(土)～12月25日(水)

店頭予約

予約フォームに記入して代金をお支払い
ください(現金のみ)受け取り当日に引
換券とレシートを持参ください

メール予約

[ケーキの種類・ホール/カット・受取り
日・注文者氏名]をメールしてください
お支払いは銀行振込でお願いします



[ONLINE SHOP/通販お届け]

- ① 「クリスマスケーキ」の 카테고리からケーキをお選びください
- ② 到着日別に販売台数が決まっています。22・23日到着分は毎年早目に売り切れになりますのでお早めのご注文をおすすめします。
- ③ ご注文後3日以内に銀行振込にてご入金ください。
- ④ 他の商品との同梱も可能です。
- ⑤ ケーキは全て冷凍発送となります。冷凍で約2～4週間/冷蔵で約3～4日保管いただけます。お召し上がりの前日～4週間前の間で余裕を持ってのご注文をお願いします。
(お召し上がり当日に到着する場合は解凍時間がかかる事をご考慮ください)
- ⑥ 発送作業・配送会社の混雑を見越して希望到着日の2～5日前に発送します。
- ⑦ ケーキをご注文いただいてから発送までの間に同梱の商品を追加で注文いただく場合は、備考欄にて「追加同梱希望」と追加する注文番号をお知らせいただき、送料を差し引いた金額を別途お振込ください。到着の1週間前まで受付いたします。

注意毎年この時期たくさんのご注文をいただきます。ミスや誤解を避けるためご注文確定後の内容、お届け日、お届け住所などの変更はご遠慮くださいませ。変更の場合はお手数ですがキャンセルいただき新しく注文直しをお願いします。

ご注文受付期間

11月15日(金)～12月17日(火)*

お届け期間

12月1日(日)～12月31日(火)

*ご入金12月20日までが最終となります

<http://coconutdreambakery.com>

coco@coconutdreambakery.com

White Rosetta Christmas

ホワイトロゼッタクリスマス
～ストロベリーバナラ～



真っ白なクリームを雪に見立てたロゼッタケーキは、しっとりとしたナッツフリーのケーキ生地、バナラと素焚糖で煮たいちごをたっぷりサンドして、バナラビーンズ入りのココナツクリームで薔薇の模様を絞りました。バナラの香りと甘酸っぱいいちごのハーモニーをお楽しみください。

NUT/OAT FREE ナッツ・オーツフリー

原材料：有機ココナツクリーム、有機ココナツオイル、いちご、米粉、玄米粉、素焚糖、全粒ソルガム粉、有機ココナツファイバー、タピオカ粉、アルミフリーベーキングパウダー、重曹、バナラビーンズ、塩、金箔



Devil's Food Christmas

デビルスフードクリスマス
～クッキーチョコチャンク～



悪魔の誘惑のように濃厚なチョコレート味のデビルスケーキは、スルーベリーフィリングをサンドしたチョコレートケーキを生チョコのような口溶けのチョコレートクリームでコーティングしました。トッピングにカリカリザクザク食感のクッキーチョコチャンクミックスを添えてお召し上がりください。

NUT/OAT FREE ナッツ・オーツフリー

*クッキーチョコチャンクミックスはケーキにはのせていない状態でお届けします。

原材料：有機ココナツクリーム、カカオバター、カカオパウダー、素焚糖、有機ココナツオイル、スルーベリー、米粉、玄米粉、全粒ソルガム粉、有機ココナツファイバー、タピオカ粉、アルミフリーベーキングパウダー、重曹、有機フラックスシード、塩

ケーキの飾りの種類・内容は変わる可能性もございますのでご了承ください。

お召し上がり方

解凍方法

お召し上がりの前日夜から冷蔵解凍してください。（当日の場合は6時間以上）ケーキの台紙の真ん中にはツメがついていますのでご注意ください。

盛りつけ・お召し上がり方

ケーキスタンドや大きめの平らな丸皿にのせて、フルーツやナッツ、クランフル、ビスケット、クリスマスピック、キャンドルなどで飾ると一層華やかな雰囲気になり、更に美味しくお召し上がりいただけます。

賞味期限・保存方法

解凍日より3～4日要冷蔵にて保存可能です。切り口が乾かないようにラップで覆うかタッパーなどの容器に入れてください。

飾り・付属品について

ホール：Merry Christmas（大）、ひいらぎ、クリスマスリース、トナカイ

カット：Merry Christmas（小）、ひいらぎ

全ての付属品はケーキには刺していない状態でお届けします

ケーキ解凍後にお好みの場所にピックを刺して飾ってください

クリスマスケーキの価格

ONLINE SHOP[通販]

12月1-19日/26-31日到着日指定

ホール（4号/12cm） ¥3600（税抜）

カット（1/4カット） ¥930（税抜）

12月20日～25日到着日指定

ホール（4号/12cm） ¥3800（税抜）

カット（1/4カット） ¥980（税抜）

BAKERY[店舗受け取り]

12月1日までにご予約

ホール（4号/12cm） ¥3600（税抜）

カット（1/4カット） ¥930（税抜）

12月2日以降ご予約・当日販売

ホール（4号/12cm） ¥3800（税抜）

カット（1/4カット） ¥980（税抜）

混雑時を避けて到着指定
いただくとお得です！

お早めにご予約いただく
とお得です！

アフタークリスマスセール

12月25日20時～なくなるまで。在庫がまだある場合のみセール販売します。遅めのクリスマスやお正月の集まりなどでお召し上がりの方、お得に購入したい方は当日 ONLINE SHOP をチェックください！お届けは2週間後まで指定いただけます。

ホール ¥2800（税抜）
1000YEN OFF

カット（1/4カット） ¥780（税抜）
200YEN OFF