

2026 IZUTSUYA

Christmas Cake

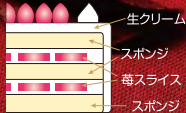
KM2601

〈西鉄グランドホテル〉
苺のホワイトクリスマス
(直径約12cm)

6,200円 [限定数50]

創業当時より変わらない美味しさ
で愛されてきた伝統のクリスマス
ケーキ。パティシエが厳選した苺と
しっとりしたスポンジで2層に挟
み、上質な生クリームをたっぷり
と絞りあげました。

お酒: 香り付け



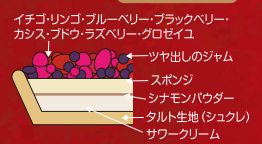
KM2602

KM2603

KM2602 〈キル フェ ボン〉甘酸っぱいフルーツと
サワーcreamのタルト (直径約17cm、冷凍タイプ)
6,578円 [限定数100]

お酒: 無し

イチゴをはじめ数種のベリーやぶ
どうなど、甘酸っぱいフルーツを
たっぷり飾った華やかなタルト。
サワーcreamをたっぷり使用し、
仕上げにシナモンを振った風味
豊かなタルトと組合せました。



KM2603 〈キル フェ ボン〉和栗 モンブランのタルト
(直径約15cm、冷凍タイプ) 7,398円 [限定数50]

お酒: 香り付け

刻み栗を加えたアーモンドク
リームに濃厚なモンブランク
リームを合わせ、栗の甘露煮
を飾ったタルト。ココアパ
ウダーと甘酸っぱいカシス
がアクセントです。口いっ
ぱいに広がる香り高い和栗
をお楽しみください。



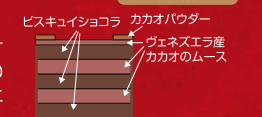
KM2604

KM2605

KM2604 〈ジャン=ポール・エヴァン〉
グアヤキル ノエル (長さ約15cm)
5,940円 [限定数50]

お酒: 無し

〈ジャン=ポール・エヴァン〉を代表す
るガトー。カカオとアーモンドの香り
高いビスキュイと濃厚なヴェネ
スエラ産カカオのムースの組合せです。

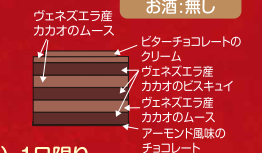


●お手渡し日: 12月24日 (木) 1日限り

KM2605 〈ジャン=ポール・エヴァン〉
オルセー ノエル (長さ約17.5cm)
6,156円 [限定数50]

お酒: 無し

優しい甘さが広がるアーモンド風味
のチョコレートの、軽やかな口どけ
のヴェネスエラ産カカオのムースと
ビスキュイショコラを重ねました。



●お手渡し日: 12月24日 (木) 1日限り



KM2606 〈ビエール マルコリーニ〉
アンヴォール ノエル 2026 (直径約12cm)
6,966円【限定数40】

日本上陸25周年を記念し、不知火や黒ゴマなど和素材を取り入れた創造力あふれる味わいを堪能ください。

●お手渡し日:12月24日(木) 1日限り

お酒:無し



KM2607 〈デメル〉
トリュッフルトルテ (直径約13cm)
7,020円【限定数30】

風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートのスポンジでサンドした〈デメル〉の代表的なトルテです。

●お手渡し日:12月24日(木) 1日限り

お酒:無し

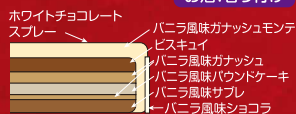


KM2608 〈ビエール・エルメ・パリ〉
アンフィニマン ヴァニニュー クール メレ (直径約12cm) 4,536円【限定数50】

ビエール・エルメのパナラ観が込められた「アンフィニマン ヴァニニュー」。2種のガナッシュの豊かな味わいと、サブレの歯ごたえのコントラストが見事に活かされた、「自家製パナラテスト」を心ゆくまでお楽しみください。

●お手渡し日:12月24日(木) 1日限り

お酒:香り付け

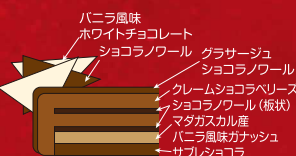


KM2609 〈ビエール・エルメ・パリ〉
ユルティム (直径約12cm) 4,860円【限定数50】

チョコレートとパナラの神聖なる融合を体現する一品。塩味を利かせたサブレショコラ、柔かなパナラのガナッシュ、かりっと割れるチョコレート薄片が絶妙な食感を演出します。風味、構成、細部のすべてにおいて「究極(ユルティム)」を極めた絶品です。

●お手渡し日:12月24日(木) 1日限り

お酒:無し

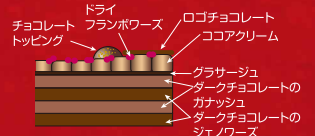


KM2610 〈ゴディバ〉ゴディバ ル グランド ショコラ ケーキ
(長さ約15cm) 5,400円【限定数35】

〈ゴディバ〉のシェフが、チョコレートの奥深い味わいと食感の絶妙なハーモニーにこだわって仕上げたチョコレートケーキ。ダークチョコレートを贅沢に使ったガナッシュとジェノワーズが4層に重なり、ひと口ごとに濃厚なカカオの世界が広がります。

●お手渡し日:12月24日(木) 1日限り

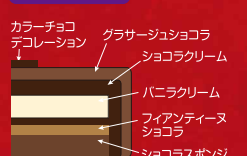
お酒:有り



KM2611 〈エルマン・ヴァンデンダー〉
ロイヤルショコラノエル (直径約13.5cm)
3,996円【限定数40】

ベルギー王室御用達バティシエ エルマン・ヴァンデンダー監修のチョコレートケーキ。ベルギー産チョコレート等(チョコレート中ベルギー産チョコレート22%使用)を使用したショコラクリームとパナラクリームをサンドした濃厚なチョコレートケーキです。

お酒:香り付け





KM2612

〈バビ〉

インヴェルノ イン ピエモンテ
(長さ約16cm)

6,480円 [限定数12]

ピエモンテ産ヘーゼルナッツのペーストとローストナッツを贅沢に使用。ヘーゼルナッツムースとキャラメルクリーム、ビスキュイ・ジョコンドを丁寧に重ね、クラッシュアーモンド入りのグラサージュショコラで艶やかに包み込みました。

お酒:無し

ヘーゼルナッツ
チョコクリーム
クラッシュアーモンド入
チョコグラサージュ
ムースノワゼット
ビスキュイ・ジョコンド
ヘーゼルナッツ
キャラメルクリーム
クリスティアンノワゼット (サクサク食感)

KM2612



KM2613

〈ピスタチオマニア〉
ピスタチオドレーブ
(直径約12cm)

6,480円 [限定数12]

イタリア直輸入のピスタチオペーストを贅沢に使用。生乳仕立てのなめらかなピスタチオクリームに、フランボワーズ、カシス、ストロベリーを重ね、果実の爽やかな酸味がピスタチオの芳醇な香りと深いコクを引き立てます。

お酒:無し

ピスタチオ
クリーム
イチゴ・カシス・
フランボワーズのジュレ
ピスタチオムース
ベリームース
(苺・カシス、フランボワーズ)
ビスキュイ・ジョコンド
フィアンティーヌ (ホワイトチョココーティング)

KM2613



KM2614

〈一夜城ヨロイツカ・ファーム〉
ノエル・ネージュ
(直径約12cm)

4,800円 [限定数36]

ライチとホワイトチョコレートのムースにほんのり香るアールグレイとフランボワーズの酸味で華やかなケーキに仕上げました。

お酒:有り

生クリーム
ライチムース
フランボワーズ
コンフィ
アールグレイクリーム
パートグラッセ
ドライフランボワーズ
スポンジ

KM2614



KM2615

〈モンサンクレール〉
シャルロットティラミス
(直径約12cm)

5,801円 [限定数36]

フランス菓子の「シャルロット」をイメージ。コーヒー、マスカルポーネ、ショコラを組合せたティラミス。ほろ苦く芳ばしいコーヒーのビスキュイやムース、クリーミーなマスカルポーネとビターなショコラの味わいに加えサクサクのフィアンティーヌが食感のアクセントに。

お酒:無し

ガナッシュモンテカフェ
クリームマスカルポーネ
ムースカフェモカ
クリームカフェ
クリームマスカルポーネ
ビスキュイ・ジョコンド
フィアンティーヌカフェ
ビスキュイ

KM2615

NEW ARRIVAL



KM2616

〈テオブロマ〉

ショコラジャンドゥーヤ (直径約12cm)

3,888円 [限定数30]

フルーティな酸味と爽やかな香りが特徴の土屋シェフオリジナルのマダガスカル産カオのチョコレート「TBM66」をふんだんに使用したダークチョコレートムースと香ばしいヘーゼルナッツムースを楽しめるチョコレートケーキです。

お酒:無し

グラサージュ
TBM66使用
ダークチョコレートムース
ココアスポンジ
ジャンドゥーヤムース
(ヘーゼルナッツ)
ローストアーモンドクランチ
ココアスポンジ

KM2616



KM2617

〈賛否両論〉

店主 笠原将弘のヘーゼル
ナッツモンブラン
(直径約15cm)

4,299円 [限定数30]

和菓をベースにしたマロンクリーム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。サクサクとした食感の玄米クランチを加え香ばしさをプラスしました。

お酒:無し

ホイップクリーム
洗皮栗
マロンクリーム
ローストアーモンド
マロンムース
ヘーゼルナッツ
ショコラムース
玄米クランチ
フィアンティーヌ

KM2617



KM2618

〈FLO PRESTIGE PARIS〉
〈フロ プレステージュ パリ〉
フルーツカスタードタルト
(直径約15cm)

4,191円 [限定数30]

アーモンドパウダーを加え香ばしく焼きあげたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルトです。

お酒:無し

黄桃ダイス
ストロベリーダイス・
ホールクランベリー
白桃
オレンジ皮肉・
皮付きオレンジスライス
カスタードクリーム
ダイヤモンド
FLOオリジナルタルト生地

KM2618



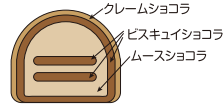
KM2619

〈フランス菓子 16区〉
ビュッシュ・ド・ノエル
シヨコラ小 (長さ約18cm)
.....5,724円 [限定数50]
〈16区〉のクリスマスの定番。お
好みに合わせて、別添えのソース
ムースソースをかけてお召しあ
がりください。

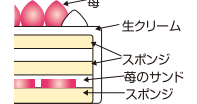
KM2620

〈フランス菓子 16区〉
クリスマスシャンティ 5寸
(直径約15cm)
.....5,076円 [限定数30]
国産等を使ったシンプルなクリスマ
スデコレーションケーキ。飾りは全
て、職人による手作りです。

お酒:無し



お酒:無し



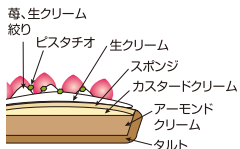
KM2621

KM2621

〈sweets shop FAVORI PLUS
(スイーツショップ ファボリ プリュ)〉
タルトフリーズ (直径約15cm)
.....5,000円

サクサクのタルト生地に九州原乳の
生クリーム、カスタードクリームを絞
り、国産等をたっぷり飾りました。ク
リスマス仕様に可愛らしくデコレー
ションしました。

お酒:無し

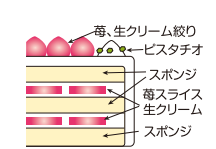


KM2622

〈sweets shop FAVORI PLUS
(スイーツショップ ファボリ プリュ)〉
ガトーフリーズ (直径約15cm)
.....5,000円

フワフワなスポンジ生地に国産等
と九州原乳の生クリームをサンド
した定番で人気のガトーフレー
ズ。オリジナルトッパー付きです。

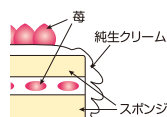
お酒:香り付け



KM2623

〈フランス菓子
ブルーフォンセ〉
ガトーフリーズ (直径約14cm)
4,968円 [各日限定数30]
なめらかな口溶けが自慢の純生
クリームと、しっとりきめ細かな
スポンジで作る〈ブルーフォンセ〉
人気No.1の苺のショートケーキ
です。

お酒:香り付け



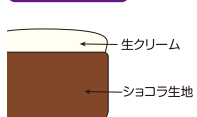
KM2623



KM2624

〈ケーキファミリ
メルティシヨコラ
(直径約15cm)
.....5,400円 [限定数30]
フランス産ヴァローナ社の70%ス
イートチョコを使用。濃厚かつ軽い
味わいのグルテンフリーチョコレ
ートケーキです。
(製造ラインで小麦粉使用)

お酒:香り付け



KM2624



KM2625

〈ラヴィ〉
ノエルシャンティ
(直径約15cm)
.....5,500円 [限定数50]
三温糖のやさしい甘みが広がる、
しっとりとしたコク深いスポンジ。
九州産純生クリームの甘さ控えめ
なシャンティと、福岡県産の甘酸つ
ぱい苺を贅沢に2層重ねた、素材の
良さを最大限に引き出したこだわ
りのショートケーキです。

お酒:香り付け



KM2625



KM2626

〈ドルチェ・ディ・ロッカ カリーノ
フローレンスクラシック
〜チョコレート〜のリースケーキ〜
(直径約15cm)
.....5,400円 [限定数10]
ココアのパウンドケーキに〈カリーノ〉
オリジナルのミルク感たっぷりのパ
タークリームでクリスマス仕様の松
ぼっくりやお花などをトッピング。コ
コアのパウンドケーキとミルクたっ
ぷりのクリームは相性抜群です。

お酒:無し



KM2626



KM2635

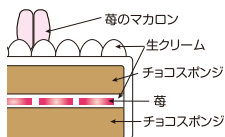
〈ミル・ベル・フルール〉

天から降る雪の花

(直径約15cm)
……………4,900円 [限定数30]

クリスマスの店頭販売でしか作ってこなかった絶品の逸品を限定販売です。チョコスポンジと生クリームの組合せの虜になること、間違いなし。

お酒:無し



KM2636

〈グラン ダジュール〉

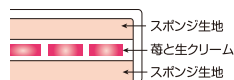
苺の生クリーム

デコレーション

(直径約15cm)
……………5,292円 [限定数40]

ふわふわのスポンジにたっぷりの苺をサンドし、上質な生クリームで包み込んだ贅沢なデコレーションケーキです。

お酒:香り付け



IZUTSUYA IN SHOP



KM2637

〈アンリ・シャルパンティエ〉

X_ザ・ショートケーキ

〈魅惑のフランボワーズ&ブルーベリー〉G (直径約12.5cm、冷凍タイプ) ……4,104円 [限定数30]

今にもこぼれ落ちそうなほどフランボワーズを飾ることで、見た目にも目を引く一品に仕上げました。お家にいながらでき立ての味をお楽しみいただけます。

お酒:有り



KM2638

〈アンリ・シャルパンティエ〉

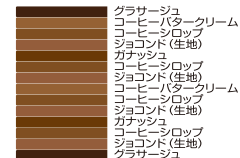
オペラ・ドウ・ノエル G

(約12.1×15.8cm、冷凍タイプ)

……………5,400円 [限定数30]

フランス発祥のチョコレートケーキをクリスマス限定アレンジ。全部で10層からなるひとくちごとに味わいの変化が楽しめる贅沢なチョコレートケーキです。

お酒:無し



KM2639

KM2639

〈アンテノール〉

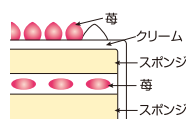
ノエル・フリーズ

(直径約21cm)

……………9,828円 [限定数20]

北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと、きめ細かに焼きあげたスポンジケーキで苺をサンド。パーティーサイズで苺を存分に飾りました。

お酒:無し



KM2640

〈アンテノール〉

ブッシュ・ド・アンテノール

(長さ約16cm)

……………4,320円 [限定数30]

ヨーロッパ伝統のクリスマスケーキを、〈アンテノール〉スタイルで。バタークリーム、フランボワーズガナッシュをチョコアーモンドスポンジで巻き込んだ深い味わい。フランボワーズソースがアクセントに。

お酒:無し



KM2641

KM2641

〈モロゾフ〉

クリスマス

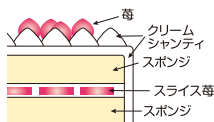
ストロベリーショートケーキ

(直径約12cm)

……………3,564円 [限定数30]

ふんわりと口どけが良くたまごの味わいが豊かなスポンジケーキで、スライスした苺とたっぷりのクリームシャンティをサンドしました。

お酒:香り付け



KM2642

KM2642

〈ユーハイム〉

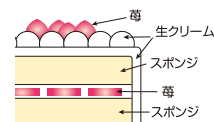
ショートデコレーション

(直径約12cm)

……………3,780円 [限定数15]

こだわりの「食品添加物にたよらない菓子づくり」を追求したデコレーションケーキ。ふんわりスポンジと口どけのよいコクのある生クリームに、フレッシュな苺とブルーベリーを飾りました。

お酒:無し



Christmas Hors d'oeuvre



- KM2643** 〈B&W〉クリスマスピザオードブルセット(2人前)……………4,480円 [限定数20]
(バジルシーフードピザ、北海道ポテトときのこのグラタン、オードブルセット〈ローストビーフ、手羽先チューリップチキン、にんじんラペ、紫キャベツのマリネ、サツマイモサラダ〉)
- KM2644** 〈阿蘇の逸品〉鴨の燻製(1パック、約180g)……………2,001円 [限定数30]
- KM2645** 〈阿蘇の逸品〉国産牛ローストビーフ(100g)……………1,944円 [限定数30]
- KM2646** 〈WINE 古武士屋〉サンテロ 天使のアスティ(750ml、イタリア、甘口、白泡) 2,090円



- KM2647** 〈かつ中〉お肉屋さんのオードブル(2〜3人前)……………3,996円 [限定数50]
- KM2648** 〈かつ中〉クリスマス照り焼き国産ローストチキンレッグ
(錦鶏どり骨付きモモ、280〜330g)……………1,188円 [限定数200]
- KM2649** 〈ピバ・ラ・ベジ〉3品目の彩りサラダオードブル(230g)……………680円 [限定数20]
- KM2650** 〈WINE 古武士屋〉クラレンドル・ルージュ(750ml、フランス、赤)……………3,300円



- KM2651** 〈RF1〉
Xmasピンチョスセット(1パック)……………3,500円 [限定数30]



- KM2653** 〈柿安ダイニング〉
柿安がおすすめするローストビーフオードブル
(約3人前)……………4,428円 [限定数20]



- KM2657** 〈ホテルニューオータニ博多〉
ミートパイ(約18×8cm)……………3,300円 [限定数30]



- KM2652** 〈RF1〉
Xmasサラダセクション(1パック)3,300円 [限定数30]



- KM2654** 〈柿安ダイニング〉
黒毛和牛ローストビーフ(100g)……………2,690円 [限定4kg]



- KM2655** 〈鶏三和〉
香草美水鶏 丸焼(1羽)……………3,699円 [限定数30]



- KM2656** 〈イゾラカラー〉
Xmasチーズセット(350g)……………4,590円 [限定数20]



- ※写真は盛り付け例です。
- KM2658** 〈ホテルニューオータニ〉オードブルセット
(2〜3人前) 12,960円 [限定数20]
(スズキのエスカベッシュ、蒸し鶏のトリュフマヨネーズ、ジャン
ボンブランベルシェ、スモークサーモントラウト、ディル風味、
砂肝のコンフィ、合鴨のコンフィ、海老のテリーヌ、シュリンプア
スピック、タコのバジルソース、国産黒毛和牛の和風ロースト
ビーフ、蒸し鶏と野菜のコンソメアスピック、チキンガラ
テリーヌ、豚肉と鶏レバーのパテ(バテドカンパーニュ))
- 全国ご配送を承ります。**
●お届け可能日:12月23日(水)・24日(木) どちらかのお届け
になります。
※冷凍でのお届けになります。解凍時間の目安は冷蔵庫で24
時間です。※沖縄・離島を除く。



ご自宅へお届けする特別なケーキ&アドベント菓子

オンラインショッピング限定

こちらの商品は、配送のみの承りでございます。店頭での承りはいたしません。
ご注文・商品詳細・承り期間については、右記よりご確認ください。

井筒屋オンライン

検索



送料込み
冷蔵



お酒・香り付け



※冷蔵庫で8時間程度解凍してお召上がりください。

●お届け可能日:12月20日(日)~25日(金)

KM2659

〈ビエール・エルメ・パリ〉
ノマド モガドール
(7×19×6.5cm)

7,290円【限定数30】

「モガドール」が旅するアントルメ ノマドのスタイルで登場。ミルクチョコレートがパッションフルーツの酸味を和らげ、ローストしたパイナップルの香ばしいカラメル風味を引き立てます。さくさく感ととろり感とふんわり感が絶妙に絡み合った、食感のハーモニーが楽しめる逸品です。

送料込み

お酒・有り



KM2660

〈ビエール マルコリーニ〉
シュートレーン 2026
(長さ約13cm)

5,400円【限定数30】

オリジナルのシロップにじっくり漬けたドライフルーツをカカオの風味豊かな生地に練り込んだ、〈ビエール マルコリーニ〉特製シュートレーン。クリスマスを待ちながら、毎日少しずつスライスしてお召上がりください。柑橘系のフルーツとカカオの風味がなじみ、日ごとに深みを帯びてゆく味わいをお楽しみいただけます。

●お届け可能日:12月1日(火)~25日(金)



KM2661

〈ビエール・エルメ・パリ〉
ブルド ノエル (11×11cm)
2,538円【限定数36】

クリスマスツリーの飾り付けに欠かせない存在となった、ショコラやサブレが詰まったブルド ノエル(オーナメント)は、サーカスの TENT をイメージした色彩で彩られ、一層華やかさを増しています。

お酒・香り付け

賞味期限:2027年1月15日(金)

●お届け可能日:12月15日(火)~25日(金)

冷蔵



KM2662

〈ビエール マルコリーニ〉
グラン サバドゥ ノエル
10個入り
(約19.5×18.5×3cm、10個入)

4,644円【限定数20】

〈ビエール マルコリーニ〉の人気のチョコレートクリスマスツリーを象ったパッケージに詰め合わせました。ホリデーシーズンのインテリアとしてもお楽しみいただけます。

お酒・無し

●お届け可能日:12月20日(日)~25日(金)

ご注文方法

店頭でのお申込み・ご予約

店頭でのお申込み・ご予約は、小倉井筒屋 本館地階 食品中央催事場にてお申込みください。(商品番号 KM2659~2662は除く。)

※お支払いは、ご予約の際にお願いいたします。※商品の特性上、お手渡し日の変更・キャンセルは何卒ご容赦ください。※お持ち帰りのみのお渡しとなります。(配送不可)

ご予約承り期間

10月14日(水)~12月8日(火)



井筒屋オンラインでのご注文

井筒屋オンライン

検索

ご予約承り期間

10月14日(水)午前10時~12月7日(月)

※ご購入にはWEB会員登録が必要です。詳しくはオンラインサイトにてご確認ください。

代金お支払い方法

クレジットカード・友の会カード

※井筒屋クレジットカード、各種クレジットカードがご利用いただけます。

※クレジットカード名、クレジット会員番号、有効期限をご用意の上お申込みください。

※クレジットカードのお支払いは、弊社の受注処理時に決済させていただきます。商品のお受取り前にお引落しが発生する場合がございますので、ご了承ください。



※カタログ掲載商品の多くは限定商品につき、お早めにご予約ください。※掲載商品は数に限りがある場合がございます。品切れの際はご容赦ください。※掲載商品の飾り付属品につきましては、変更になる場合がございます。
※掲載商品の表示価格は本体価格に消費税を含んだ価格でございます。※商品のカラーは撮影・印刷の関係で実際の色と異なって見える場合がございます。

ケーキ・
オードブルの
お手渡し日

下記の商品以外は **12月24日(木)・25日(金)2日間** のお手渡しとなります。

- 商品番号 KM2604~2610 お手渡し日 12月24日(木)1日限り
- 商品番号 KM2658~2662 直送商品のため配送でのお届けとなります。

お手渡し場所

【小倉井筒屋】新館9階 パステルホール(ケーキお手渡し特設会場)

お手渡し時間は正午からです。※交通事情により、入荷が遅れる場合もございます。何卒ご了承ください。

【お問合せ】小倉井筒屋 本館地階 洋菓子コーナー TEL.093(522)2036

※KM2601~2642、KM2659~2662のケーキ・菓子には小麦・乳・卵を使用しております。詳しくは売場係員におたずねください。

