



1 むしやしなべ de X'mas

むしやしなべのデコレーションと言えばコレ！食べられる竹炭のクッキーのお鍋の中には、苺をたっぷりサンドした生クリームのアントルメが丸ごと入っています。
直径22cm 税込15,768円

2 むしやしなべ LOVE HEART

ジュエリーのようなキュンとする女性の憧れケーキ！苺のハート型クッキーの中には自家製苺ピューレの苺クリームとスポンジ、苺をサンド。かわいいティアラ付きですよ☆
ハート型15cm 税込9,720円

配送可

3 生チョコクリスマス デコレーション

濃厚で口どけなめらかな生チョコクリームにバナナのプリュレをサンド。パリッとコーティングチョコで仕上げ、彩りよくフルーツを飾りました。
5号 税込4,860円



4 ブッシュドノエル 2017

ふわふわのロール生地に苺のチーズプディングを巻き込んだ苺と生クリームたっぷりのメルヘンブッシュドノエルです。
直径18.5cm 税込3,996円



5 おからダイスキ チーズケーキ de X'mas

低糖質グルテンフリー。小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけるクリスマスケーキです。
直径15cm 税込3,434円

アレルギー対応 ……卵・小麦・乳製品不使用です。



9 ミラクル*ティラミス de X'mas

素材の約60%が大豆でできたティラミスクリームとソイラテをたっぷり染み込ませた生地を6層にしました。
12,5cm 税込3,780円

アレルギー対応

グルテンフリー



8 ミラクル*ソイタルト de X'mas

サクサクのクッキー生地にソイベジクリームをたっぷりしぼり、彩りよくフルーツをあしらったオール植物性でグルテンフリーのタルトです。
直径14cm 税込4,428円

アレルギー対応

グルテンフリー

7 ミラクル*いちご de X'mas

大豆と米粉と果実でできた、ケーキです。小麦・乳・卵不使用の生地に自家製苺ピューレを使用した苺豆乳クリームで洋梨をサンドして苺をふんだんに飾りました。
12cm 税込4,320円
15cm 税込5,400円

アレルギー対応

配送可

グルテンフリー



6 ミラクル*ホワイト de X'mas

大豆と米粉と果実でできた、ケーキです。小麦・乳・卵不使用の生地にてん菜糖で甘みをつけた豆乳クリームで洋梨をサンドしてふんだんにフルーツを飾りました。
12cm 税込4,320円
15cm 税込5,400円

アレルギー対応

配送可

グルテンフリー



プレシヤス・ケーキ

ピュアな美味しさ、果物と豆乳で作った奇跡のケーキ

もうすぐクリスマス。むしやしなべでは新作を加え、9種類のケーキをご用意しています。おすすめは発売3年目の小麦・乳・卵不要オール植物性のミラクル*ケーキ。華やかさも満足度もゆずらない本格ケーキは、アレルギーやカロリが気になる方だけでなく、「ピュアな美味しさ」を求めている人もぜひ。ピーガン（純粋菜食）にも対応です。

テレビなどメディアでも評判の豆乳パティシエがベジケーキを手掛けて8年半。乳や卵フリーは、牛一頭を育てるための食糧や水など膨大な環境負荷からもフリーの、身体にも環境にもやさしいスイーツです。

もちろん食材は安心の有機「味のよさ」で選択。生産者の顔の見える京白丹波大豆や丹波黒豆、国産のブルーベリーや苺、有機栽培ココア、遺伝子組み換えでないピュアなオイル、沖縄の塩、フランスで150年続く老舗の栗etc.。厳選素材で手間をかけて作るケーキは、誰もがキラキラの笑顔に。聖夜のひと時をみんなで分かち合える幸福なスイーツ、ぜひ味わってみてください。

「むしやしなべ」を始め12年。京のとびきりの大豆で作るケーキで「出会えてよかった」と多くの反響をいただき、うれしく思います。これからも皆さまに喜んでいただけるよう、心を込めてお作りいたします。

オーナーパティシエール
鵜野友紀子



むしやしなべ
〒606-8115 京都市左京区一乗寺里ノ西町78 TEL/FAX 075-723-8364
営業時間：10:30～19:30 (LO 19:00) 定休日：月(祝日の際は翌日)
<http://648471.com/>

※商品と一部オーナメントが変わる場合がございます。

最寄りバス停は「一乗寺下り松町」