



7月・1月

やさしいチーズの香りが広がる
しっとりまるやかな口当たり。

とろとろ ミルク風味のコクたっぷり
クリームチーズパンダロア

しっとり濃厚
カマンベールベイクド

サクサク チーズが香るベーパー入りの
エダムチーズクッキー

※お届け内容/直径11.5cm、高さ4.5cm
※賞味期限/冷凍20日

COICHI
パティシエ コイチ(大阪)
「ザ・リッツカールトン大阪」
の元製菓長が手掛ける洗
練されたおいしさが評判。

斎藤シェフ



6月・12月

ふんわり食感に爽やかな酸味。
まったりと口溶けるおいしさ。

ふんわり フロマーゼブラン(カルピス入り)
チーズムース

しっとり 爽やかなレモン風味の
ベイクドチーズ

こっくり 練乳入り
ブリュレ風チーズケーキ

※お届け内容/直径12cm、高さ5cm
※賞味期限/冷凍20日

RECHERCHE
ルシェルシュ(奈良)
地元の素材を取り入れた
独自のかわいなお菓子が
注目を集めています。

高木シェフ



9月・3月

味わい深くとろけあう
芳醇なチーズのハーモニー。

とろ〜り 口の中でとろける
チーズクリーム

ふんわり 爽やかな
クリームチーズムース

こっくり 濃厚チーズなのに真っ白な
ベイクドチーズ

※お届け内容/直径15cm、高さ4cm
※賞味期限/冷凍14日

joel
ジョエル(大阪)
ホテルで腕を磨いたシェフ
が個性豊かなお菓子を作る。
ビジネス街のオアシス。

木山シェフ



8月・2月

チーズのマイルドなコクに
レモンの風味がふわりと漂う。

ぷるぷる 2種のフランス産クリームチーズで作る
レアチーズケーキ

とろとろ サワークリームとさっぱりとした
レモンチーズクリーム

どっしり オーストラリア産クリームチーズで濃厚
ベイクドチーズ

※お届け内容/直径15cm、高さ4cm
※賞味期限/冷凍30日

sweets shop FAVORI
FAVORI(福岡)
お菓子の力でお客さまの
笑顔の時間を創る。福岡で
話題の新星パティシエ。

三谷シェフ



10月・4月

2種のクリームチーズが奏でる
濃厚で華やかなコクと旨み。

ぷるん フランス産の濃厚
チーズクリーム

ふんわり 北海道産チーズを使った
レアチーズケーキ

しっとりマイルドな
ベイクドチーズ

※お届け内容/直径12.5cm、高さ5cm
※賞味期限/冷凍30日

La Famille
ラファミーユ(香川)
四国の果物や和菓子など、
地元のこだわり素材でフ
ランス菓子を作る名店。

千切谷シェフ

★今だけ★オトク/
初回のみ **500円引き** 3,240円→2,740円(税込)
2013年7月25日まで

3層になった チーズケーキの会 注文番号 **328-68007**

毎月3,240円(本体価格3,086円)×
6回 サイクルフリー

送料を含む(ただし別途クール手数料200円(税込)を申し受けます)

※お届けの一例です。

●お届け内容/各月に表示しております。●7大アレルゲン/卵・乳・小麦 ●ご注文いただいた翌月より毎月1回、6種類の中から1セットずつお届けします。7回目以降はそれぞれの商品を繰り返しお届けします。お届けは、お客様のお好きなときまで。●この商品は送料を含んだ価格で表示しております。●商品は毎月下旬にクール便でお届けします。●ご注文商品は変更、中止ができます。商品の変更、中止の際は、ベルメゾンコールセンターまでご連絡ください。●商品の特性により、色合い、具材の大きさ等が異なる場合がございます。

別面必送日 指定日配達不可

3つの 1つでおいしさが楽しめる チーズケーキ

3種の食感と味わいが、1つのチーズケーキになった!
6人のチーズケーキのスペシャリストの技とアイデアで、
今までに食べたことがない、特別なチーズケーキができました。



しっとり
蒸しクリームチーズ
風味豊かなオーストラリア産チーズ
が口の中に広がります。

とろとろ
ベイクド練乳チーズ
クリームチーズのまろやかさと
練乳のミルクィさが絶妙!

ふわふわ
エダムチーズの
スポンジケーキ
オランダ産エダムチーズのコクが
楽しめるふんわり軽い食感。

5月・11月

クリーミーな
チーズ&練乳が濃厚。

食べる人を笑顔にする
お菓子作りが信条。

グリーンデルベルグ(栃木)

食文化からヒントを得た
「日本人が求めるチーズケーキ」。

カナダでの経験から、欧米人と日本人では、スイーツの好みが変わると感じた門林シェフ。長年に渡り、米を主食にしてきた日本人は、主食で糖分が摂れることから、やさしい甘みの、柔らかな食感のスイーツを好むと考えました。今回、シェフが手掛けたのは、まさにそんな日本人が食べたかったチーズケーキ。外側を包むチーズケーキには那須の御養卵とクリームチーズを合わせ、中央には練乳と相性抜群のなめらかなクリームチーズ、さらにスポンジケーキは、エダムチーズ入りのふんわりカスタード風。上品でやさしい甘さにふわりしっとりとした食感が絶妙な、日本人好みのチーズケーキに仕上がりました。

門林シェフ

地元の新鮮な素材を使ったお菓子作り。これだわ、グリーンデルベルグは、栃木県の人気パティシエ、シェフの門林秀昭氏は、カナダの有名ホテルで腕を磨き、さまざまなコンクールで入賞経験もある実力派。「おいしいお菓子は人を笑顔にする」を信条に、厳選素材を使った笑顔誘うお菓子を目指しています。

グリーンデルベルグ(栃木)の店舗写真

Grindel Berg
Konditorei und Kaffee...

