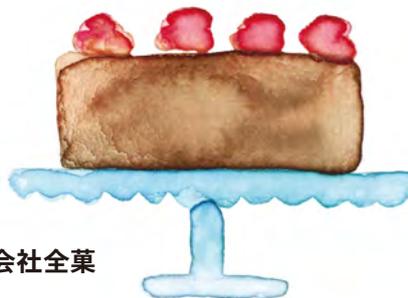
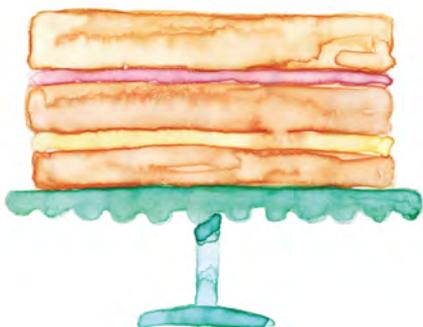
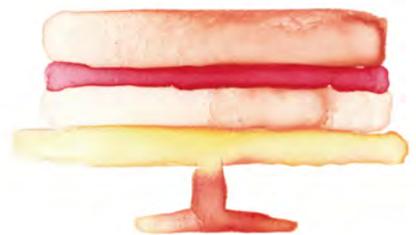
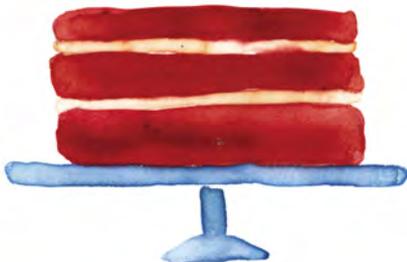
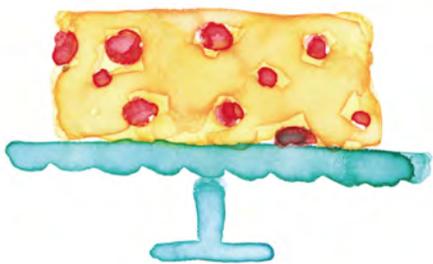


ZENCA



株式会社全菓



写真は全菓製品を使ったトッピングイメージです。

## 思いの形をケーキに込めて

株式会社全菓は創業36年

私たちは一般のお客様に販売するケーキショップやレストランとは異なり、

直接お客様の反応を伺う機会はあまりありません。

だからこそ「笑顔で、喜んで召し上がっていただく」ということを大切にしたいと考えております。

品質管理はもちろん、クライアント様の製品づくりへのこだわりを大切にしながら

お客様の喜びと一緒に向き合う、そんなお仕事をしていきたいと

常日頃から心がけています。



安心して召し上がっていただくために

おいしさを追求した安全で安心な手作りケーキでお客様の満足と信頼を得ることを目指し、埼玉県独自に定める「彩の国ハサップガイドライン」を用いた自主管理優良施設確認制度「HACCPに基づく衛生管理」を実施。継続的改善に努め、より一層お客様に満足して頂ける商品をお届けして参ります。



## CONTENTS

|                |    |
|----------------|----|
| 全菓について         | 03 |
| 商品紹介 スポンジケーキ   | 05 |
| 商品紹介 7号ケーキ     | 07 |
| 商品紹介 シートケーキ    | 09 |
| 商品紹介 パットケーキ    | 11 |
| 商品紹介 4号パースデー   | 11 |
| カットサイズ(実寸大)    | 12 |
| 商品紹介 焼菓子・パンケーキ | 13 |
| OEM製造について      | 14 |
| 箱サイズ一覧         | 14 |



すべてのお菓子が  
職人による手作り

弊社は経験豊かな職人が多数在籍する手作りケーキの工場です。  
美味しさの決め手は職人によるちょっとした調整や心配り。  
ひとつひとつ確認しながら丁寧に仕上げていきます。  
是非、思わず笑顔になる美味しさを体感してください。



### リピート率 NO.1 自信をもっておすすめしたいスポンジ生地

粗めで空気をふんわり抱き込んだ、しっとりとした口溶けのよいスポンジ生地。甘すぎることなく、デコレーションケーキを引き立てます。定番の角バニラスポンジ、7号バニラスポンジの他に、他サイズも特注(受注生産品)にて承ります。

※詳しくは、次ページ(P5-6)をご覧ください。



### カットする手間を解消

7号ケーキ3種、シートケーキ6種のカットアレンジを実現。カット済みの状態で納品が可能とな為、現場での人手不足による手間の軽減を実現。またアイデア次第で盛り付けのアレンジの幅も広がります。

※詳しくは「カットサイズ(実寸大)」(P12)をご覧ください。



### 小ロット製造 (OEM) が可能

創業より36年、様々なお客様(業種、業態)のニーズにあわせて作り続けてきた経験がお客様のアイデアやイメージを形にします。

#### ●対応可能なロット数(例)

ホールケーキ(7号/直径21cm)  
▷製造ロット 60BL~/回・360BL/年間

シートケーキ(32×26cm)  
▷製造ロット 36BL~/回・216BL/年間

※原料ロット、包材ロットにより変更になる場合がございます。



# スポンジケーキ



添加物に  
なるべく頼らない



お子さまから年配の方まで、すべての人に安心しておいしく召し上がっていただきたいから、材料もシンプル。なるべく添加物を使わないスポンジを極めました。

しっとりふんわり



荒目で空気をふんわり抱き込んだ、しっとりとした口溶けのよいスポンジ生地。甘すぎることなく、どんなデコレーションも引き立てます。全菓が自信を持っておすすめします。

焼きに差が出る  
固定釜



焼く環境により仕上がりが大きく変わるスポンジ生地。繊細な焼成と仕上がりにこだわり『固定釜』を採用。密閉空間での繊細な火入れにより、しっとり口溶けのよい焼きあがりを実現しました。



## 10540 角バニラスポンジ

自信を持っておすすめしたいきめ細やかなスポンジです。

- サイズ 36×26×高さ約4.5cm
- 重量 約1,250g ●カロリー 259kcal ●入数 6
- アレルギー 卵、小麦、乳成分



## 10560 角チョコスポンジ

カカオを練り込んだふわふわのスポンジです。

- サイズ 36×26×高さ約4.5cm
- 重量 約1,250g ●カロリー 262kcal ●入数 6
- アレルギー 卵、小麦、乳成分



## 00480 7号バニラスポンジ

基本の丸型スポンジ。自信を持っておすすめします。

- 重量 約430g ●カロリー 259kcal ●入数 10
- アレルギー 卵、小麦、乳成分



## 00490 7号チョコスポンジ

カカオ風味の丸型スポンジ。

- 重量 約420g ●カロリー 262kcal ●入数 10
- アレルギー 卵、小麦、乳成分

### \*特注サイズ

受注生産

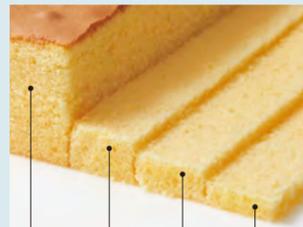
特注スポンジは受注生産の為、受注後10営業日後の出荷が最短となります。

- 00400 4号バニラスポンジ(4個入)
- 00410 4号チョコスポンジ(4個入)
- 00421 5号バニラスポンジ
- 00420 5号バニラスポンジ(箱入)
- 00431 5号チョコスポンジ
- 00430 5号チョコスポンジ(箱入)
- 00451 6号バニラスポンジ
- 00450 6号バニラスポンジ(箱入)
- 00461 6号チョコスポンジ
- 00460 6号チョコスポンジ(箱入)

### \*スポンジスライス

有料

3種類の厚さで承ります。上部焼部分はフードロス削減のため、そのままお届けしています。



カットなし 2cm厚 1.5cm厚 1cm厚  
4.5~5.5cm (2枚切) (3枚切) (4枚切)



## 00310 ビッグシフォン バニラ

ふわふわで口の中にとけるビッグサイズのシフォンケーキです。

- サイズ 上部23×下部21×高さ約14cm
- 重量 約790g/個 ●カロリー 261kcal ●入数 4
- アレルギー 卵・小麦・乳成分・大豆
- ※カット不可 ※型紙付き



## 00303 ビッグシフォン チョコ

カカオを練り込み、しっとり焼き上げたシフォンケーキです。

- サイズ 上部23×下部21×高さ約14cm
- 重量 約890g/個 ●カロリー 298kcal ●入数 4
- アレルギー 卵・小麦・乳成分
- ※カット不可 ※型紙付き



## 00690 7号タルト台(生地入り)

NEW

手軽にフルーツタルトができるアーモンド風味のタルト台。クリームをのせて季節のフルーツを飾ってはいかがですか。

- 重量 約360g/台 ●カロリー 451kcal ●入数 10
- アレルギー 乳成分・卵・小麦・アーモンド・大豆
- ※カット不可



## 00312 ビッグシフォン 抹茶

宇治抹茶香る色鮮やかなシフォンケーキです。

- サイズ 上部23×下部21×高さ約14cm
- 重量 約900g/個 ●カロリー 264kcal ●入数 4
- アレルギー 卵・小麦・乳成分・大豆
- ※カット不可 ※型紙付き



## 00306 ビッグシフォン アールグレイ

アールグレイ香る人気のシフォンケーキです。

- サイズ 上部23×下部21×高さ約14cm
- 重量 約900g ●カロリー 272kcal ●入数 4
- アレルギー 卵・小麦・乳成分・大豆
- ※カット不可 ※型紙付き



▲ピケしたタルト生地を一つずつ型に敷き込みます。



|                 |  |  |   |  |
|-----------------|--|--|---|--|
| お届けする<br>ケースサイズ | ◎角スポンジ(入数6)<br>商品包装: 375×290×68mm<br>外箱(段ボール): 388×299×413mm | ◎7号スポンジ(入数10)<br>商品包装: 230×230×75mm<br>外箱(段ボール): 480×245×388mm | ◎ビッグシフォン(入数4)<br>商品包装: 248×248×156mm<br>外箱(段ボール): 508×258×338mm | ◎タルト台(入数10)<br>商品包装: 213×211×40mm<br>外箱(段ボール): 440×218×221mm |
|-----------------|--|--|---|--|

スポンジケーキ(角スポンジ、7号スポンジ)、ビッグシフォン、タルト台は一台ずつ専用箱に入れた上、ケース入数ごとに段ボールにてお届けします。

### 保存方法

●すぐにご使用にならない分は、解凍せずに乾燥しないよう冷蔵庫で保存してください。●一度解凍したケーキは冷蔵庫で乾燥しないように保存し、48時間以内にお召し上がりください。●一度解凍したケーキを再び凍らせると、風味・品質がおちますのでお止めください。

### 賞味期限

●冷蔵庫(-18℃)にて180日。解凍後、冷蔵庫(10℃以下)にて48時間以内。

### 解凍目安

●冷蔵庫内でゆっくり解凍してください。●箱のまま解凍する場合は5℃で約7時間、1つ1つ解凍する場合は5℃で約3時間が目安です。●条件によって解凍時間が異なります。フォークが軽く入る頃が最適です。●電子レンジでの解凍はおやめください。

商品紹介  
**7号ケーキ**

直径  
約21cm



※イメージ(実際の商品とは異なります)



**00026 ティラミス**

濃厚で口どけの良いクリーミーなチーズムースとココアを使った、イタリアの定番デザートです。

- 重量 約880g/台 ●カロリー 295kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



**00034 クラシックチョコ**

チョコレートにココアの苦みと風味を加え、中はしっとり、外はサクッと焼きました。表面のひび割れも特徴の一つです。

- 重量 約670g/台 ●カロリー 369kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



**00039 NYチーズ**

クリームチーズ・はちみつを使いニューヨークスタイルに仕上げました。

- 重量 約1,160g/台 ●カロリー 323kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド



**00056 西尾抹茶ムース**

西尾の抹茶を使用した香りや色合いが鮮やかなめらかなスフレタイプのチーズケーキです。小豆クリームがアクセント。

- 重量 約640g/台 ●カロリー 303kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



**00084 クルミキャラメルタルト** NEW

タルト台にキャラメリゼしたクルミをたっぷりとのせ焼き上げました。

- 重量 約600g/台 ●カロリー 475kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、くるみ、大豆、アーモンド



**00079 瀬戸内レモンのケーキ**

瀬戸内レモンの果汁と皮をムースとトッピングに使用し、ホワイトチョコレートで仕上げました。

- 重量 約660g/台 ●カロリー 362kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



**00096 シブースト**

スポンジの上にシロップ漬けしたりんご・プリン生地・カスタードムースと仕立て、表面を焦がしたケーキです。

- 重量 約850g/台 ●カロリー 201kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、りんご、ゼラチン



**00085 マンゴームースタルト** NEW

ムースにもジャムにもマンゴーを使用し、マンゴーチャックをたっぷり並べたマンゴー尽くしの贅沢なタルトです。

- 重量 約940g/台 ●カロリー 313kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、りんご、アーモンド、ゼラチン



**00188 ミルククレープ**

くちどけのよいクリームとクレープ生地との一体感。9層からなる贅沢なミルククレープです。

- 重量 約660g/台 ●カロリー 330kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



**00224 NYチーズ(ストロベリー)**

クリームチーズ・はちみつを合わせ、いちごソースで模様を描き色鮮やかに焼き上げました。

- 重量 約1150g/台 ●カロリー 321kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド



**00236 ブラック&クランチチーズ**

ニューヨークスタイルのチーズケーキにザクザクのブラッククランチを混ぜ込み焼き上げました。

- 重量 約1,160g/台 ●カロリー 336kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



**00291 マロンモンブラン**

定番の黄色い栗のモンブラン。クリームをたっぷりサンドし、モンブランクリームを丁寧に絞りました。

- 重量 約1030g/台 ●カロリー 310kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆
- ※青箱使用



**00001 ショートケーキ(イチゴ)**

ケーキの定番イチゴショート。解凍後、季節のフルーツをのせてオリジナルデコレーションをお楽しみいただけます。

- 重量 約650g/台 ●カロリー 338kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆
- ※青箱使用



**00007 ベイクドチーズ**

オーストラリア産クリームチーズを使用し、ふんわりなめらかなスフレタイプのチーズケーキです。

- 重量 約660g/台 ●カロリー 301kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、オレンジ



**00011 アップルパイ**

シャキシャキのリンゴにシナモンを混ぜ込み、パイで香ばしく焼き上げました。

- 重量 約980g/台 ●カロリー 245kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、オレンジ、りんご



**00082 洋梨のタルト** NEW

アーモンド風味のタルト台に、洋梨をたっぷりのせ、香ばしく焼き上げました。

- 重量 約860g/台 ●カロリー 241kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、オレンジ、アーモンド



**00083 マロンタルト** NEW

アーモンド風味のタルト台にラムの香り豊かなマロンムースとクリームを丁寧に絞り、渋皮付きマロンで飾りました。

- 重量 約840g/台 ●カロリー 370kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド、ゼラチン



**00014 チョコレート**

ガナッシュクリームとチョコレートスポンジの濃厚な味わい、サンドのクリームにはチョコチップが隠れています。

- 重量 約570g/台 ●カロリー 350kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆

お届けする  
ケースサイズ

全ての7号ケーキはカット済みでの納品も可能です。P12のカットサイズ表(実寸大)をご参照ください。  
(指定がない場合はホールのまま出荷します)

●赤箱タイプ 商品包装サイズ:233×233×H75mm/外箱:480×245×H243mm ●青箱タイプ 商品包装サイズ:233×233×H90mm/外箱:480×245×H283mm

保存方法

●すぐにご使用にならない分は、解凍せずに乾燥しないよう冷凍庫で保存してください。●一度解凍したケーキは冷凍庫で乾燥しないように保存し、48時間以内にお召し上がりください。●一度解凍したケーキを再び凍らせると、風味・品質がおちますのでお止めください。

賞味期限

●冷凍庫(-18℃)にて180日。解凍後、冷蔵庫(10℃以下)にて48時間以内。

解凍目安

●冷蔵庫内でゆっくり解凍してください。●箱のまま解凍する場合は5℃で約7時間、1つ1つ解凍する場合は5℃で約3時間が目安です。●条件によって解凍時間が異なります。フォークが軽く入る頃が最適です。●電子レンジでの解凍はおやめください。

商品紹介  
シートケーキ



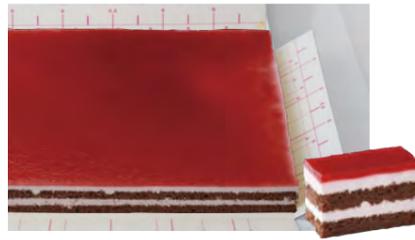
\*アレンジ例 マンゴーレア使用



02573 もちもちあずきケーキ NEW

もちもち食感が特徴のお餅と小豆クリームのケーキです。

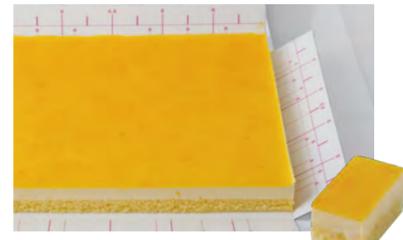
- サイズ: B 30×24×高さ3cm
- 重量 約1,350g/枚 ●カロリー 255kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



02572 ベリーベリーケーキ NEW

甘酸っぱいフランボワーズとクランベリーの色鮮やかなムースです。

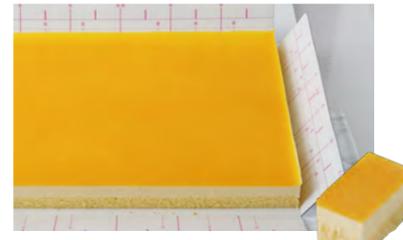
- サイズ: A 32×26×高さ3.8cm
- 重量 約1,320g/枚 ●カロリー 244kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、りんご、ゼラチン



02357 温州みかん

温州みかんのピューレをふんだんに使用した酸味を生かしたムースで、表面を果肉入りソースで仕上げました。

- サイズ: A 32×26×高さ3cm
- 重量 約1,250g/枚 ●カロリー 201kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、オレンジ、りんご、ゼラチン



02502 マンゴーレア

レアチーズと濃厚マンゴーソースでトロピカルに仕上げました

- サイズ: A 32×26×高さ3cm
- 重量 約1,180g/枚 ●カロリー 247kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、りんご、ゼラチン



02425 アップル

アーモンド風味の生地にジューシーで歯ごたえのあるりんごを贅沢に敷きつめ焼き上げました。

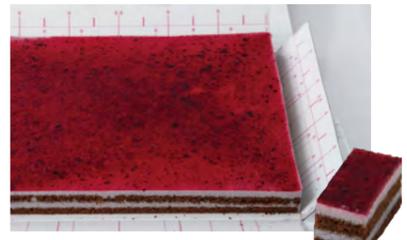
- サイズ: B 30×24×高さ2.8cm
- 重量 約1,260g/枚 ●カロリー 284kcal ●入数 6
- アレルギー 卵、小麦、大豆、りんご、アーモンド



02503 瀬戸内レモンムース

瀬戸内レモン果汁を使ったさっぱり味のレモンムースです。

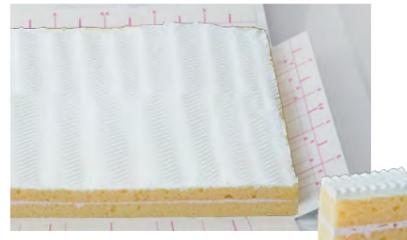
- サイズ: A 32×26×高さ3cm
- 重量 約1,220g/枚 ●カロリー 287kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



02501 ブルーベリームース

仕上げのジャムとムースにもブルーベリーをふんだんに加え仕上げました。

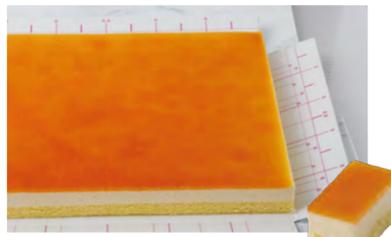
- サイズ: A 32×26×高さ2.8cm
- 重量 約1,240g/枚 ●カロリー 240kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、りんご、ゼラチン



02511 苺ショート

いちごジャムをたっぷりサンドしたいちごショートケーキです。

- サイズ: B 30×24×高さ3cm
- 重量 約870g/枚 ●カロリー 305kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



01782 ブラッドオレンジ

ブラッドオレンジの酸味と甘さのバランス際立つムースに仕上げました。

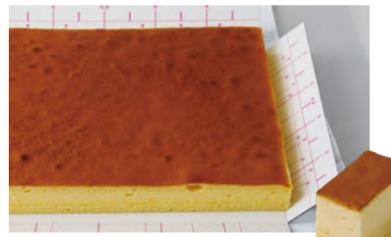
- サイズ: A 32×26×高さ3cm
- 重量 約1,250g/枚 ●カロリー 216kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、オレンジ、りんご、ゼラチン



01814 ブラウニー

細かくカットしてパフェやデザート盛りにも使えるク럼入りチョコレート焼菓子です。

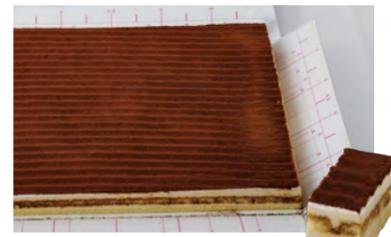
- サイズ: B 30×24×高さ2cm
- 重量 約1,000g/枚 ●カロリー 452kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、くるみ、大豆



01815 ベイクドチーズ

オーストラリア産クリームチーズを使用したさっぱりとしたチーズスフレです。

- サイズ: B 30×24×高さ3.5cm
- 重量 約1,070g/枚 ●カロリー 297kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



02516 ティラミス

コーヒースロップを染み込ませたスポンジにティラミスムースを流した、人気のシートケーキです。

- サイズ: A 32×26×高さ2.5cm
- 重量 約1,330g/枚 ●カロリー 303kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



02517 いちご

仕上げにドライストロベリーをトッピングした可愛いケーキです。

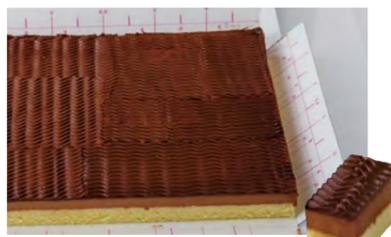
- サイズ: B 30×24×高さ3cm
- 重量 約1,020g/枚 ●カロリー 285kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



02519 ショコラグラノーラ

ブラウニーにグラサージュしドライフルーツ、グラノーラをトッピングしました。

- サイズ: B 30×24×高さ2cm
- 重量 約1,230g/枚 ●カロリー 430kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、くるみ、大豆、ゼラチン



01936 チョコレート

ビターチョコレートベースに、ガナッシュクリームで濃厚な味わいに仕上げました。

- サイズ: A 32×26×高さ3cm
- 重量 約1,420g/枚 ●カロリー 309kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



01965 塩キャラメルアーモンド

コクのある塩キャラメルムースにアーモンドで食感をプラスしました。

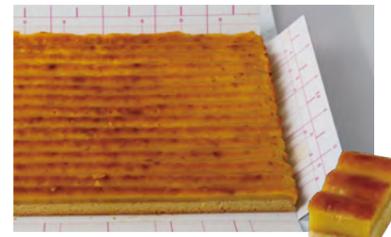
- サイズ: A 32×26×高さ3cm
- 重量 約1,140g/枚 ●カロリー 325kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド、ゼラチン



01990 栗のモンブラン

ふわふわのチョコスポンジにモンブランクリームを絞った人気のシートケーキです。

- サイズ: B 30×24×高さ3.5cm
- 重量 約1,200g/枚 ●カロリー 301kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



02556 スイートポテト

さつまいもを使った人気のお菓子『スイートポテト』をシートケーキにしました。

- サイズ: B 30×24×高さ2cm
- 重量 約1,390g/枚 ●カロリー 342kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド



02557 西尾抹茶のなめらかムース

西尾の抹茶を使用した和テイストのシートケーキです。

- サイズ: A 32×26×高さ4cm
- 重量 約1,130g/枚 ●カロリー 291kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン



02578 甘酒ベイクドチーズ NEW

薫り高い酒粕を使った濃厚なベイクドチーズケーキです。

- サイズ: B 30×24×高さ3.5cm
- 重量 約1,160g/枚 ●カロリー 285kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆

※本製品は酒粕を使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などはご注意ください。

お届けする  
ケースサイズ

全てのシートケーキはカット済みでの納品も可能です。P12のカットサイズ表(実寸大)をご参照ください。ご指定が無い場合はカット無しのまま出荷します。  
◎シートケーキ(入数6) 商品包装サイズ 335×265×60mm/外箱(段ボール)347×285×378mm

サイズ A/B  
について

A: 切り落とし加工なし (32×26cm)  
B: 切り落とし加工あり (30×24cm)  
フードロス削減および物流事故防止のため  
切り落とし部分はついたまま発送します。ご了承ください。

保存方法

●すぐにご使用にならない分は、解凍せずに乾燥しないよう冷凍庫で保存してください。  
●一度解凍したケーキは冷蔵庫で乾燥しないように保存し、48時間以内にお召し上がりください。  
●一度解凍したケーキを再び凍らせると、風味・品質がおちますのでお止めください。

賞味期限  
解凍目安

●冷凍庫(-18℃)にて180日。解凍後、冷蔵庫(10℃以下)にて48時間以内。  
●冷蔵庫内でゆっくり解凍してください。●箱のまま解凍する場合は5℃で約7時間、1つ1つ解凍する場合は5℃で約3時間が目安です。●条件によって解凍時間が異なります。フォークが軽く入る頃が最適です。●電子レンジでの解凍はおやめください。

商品紹介  
**バットケーキ**  
**4号バースデーケーキ**  
**ポジションケーキ**



**00912 洋梨とキャラメルのケーキ (12コ入) NEW**

ほろ苦いキャラメルムースをふわふわスポンジでサンド。洋梨をキャラメルソースと合わせて、ムースの中に入れました。

- サイズ: 4.0×8.0×高さ4.7cm/コ
- 重量 約80g/コ ●カロリー 286kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン
- ※7号ケーキとのケース内混載可



**00728 イタリアンショート (12コ入)**

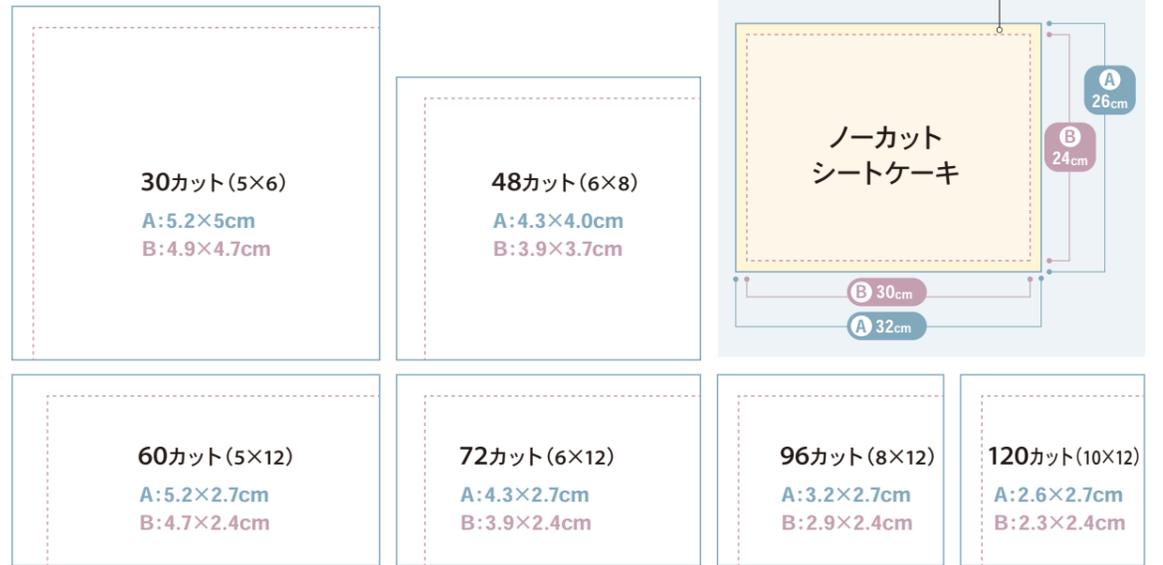
抹茶、バニラ、ストロベリーの三色のスポンジを使用しイチゴをサンドしました。

- サイズ: 4.0×8.2×高さ7.0cm/コ
- 重量 約65g/コ ●カロリー 320kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆
- ※青箱使用 ※7号ケーキとのケース内混載可

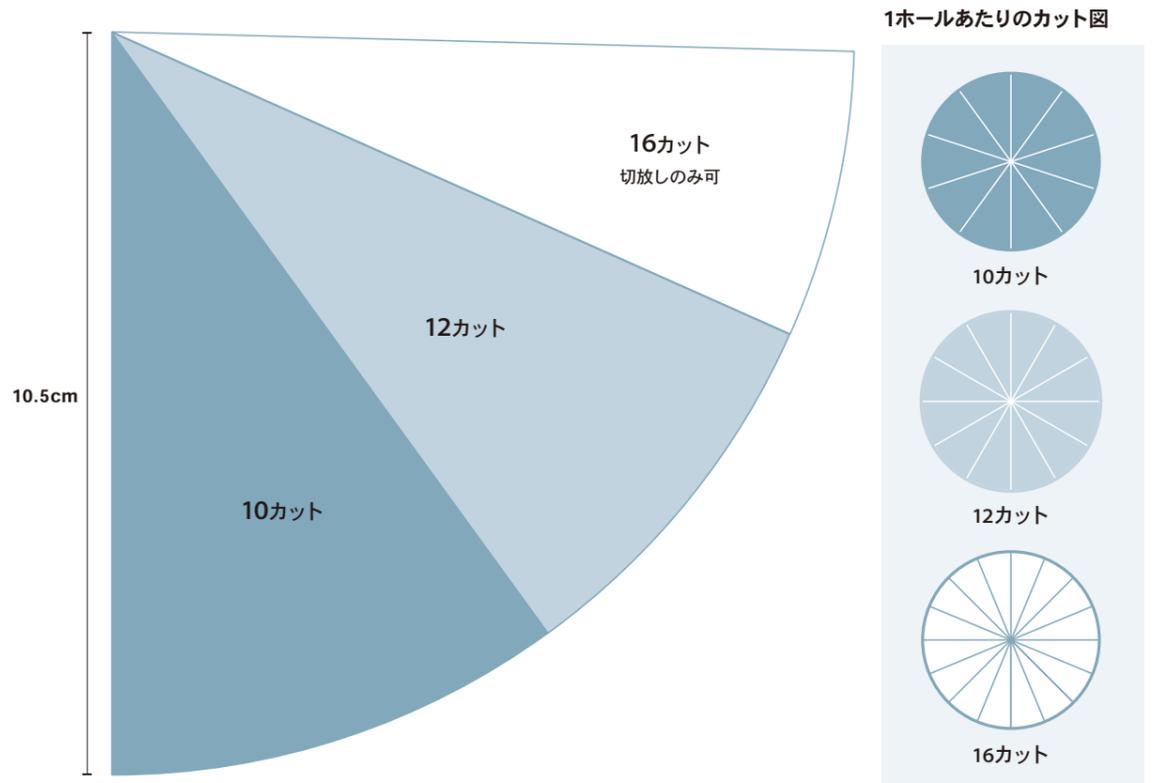
**カットサイズ(実寸大)**

● **シートケーキ /1cutあたり**

Aタイプは周囲1cmの未整形部分を含んでカットしたものです。  
 Bタイプは周囲1cmを切り落としてカットしますが、フードロス削減および物流事故防止のため、切り落とし部分はついたまま発送します。ご了承ください。



● **7号ケーキ (直径約21cm) /1cutあたり**



**00780 バットケーキ ティラミス**

イタリアの定番デザート。マルサラワインを加え、クリーミーに仕上げました。

- サイズ: 29×19×高さ4cm
- 重量 約1,190g/枚 ●カロリー 317kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチン
- ※シートケーキとのケース内混載可



**02575 NYチーズ**

酸味のきいたチーズケーキとサクサクタルトの組み合わせが最適

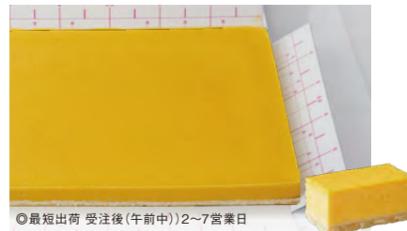
- サイズ: B 30×24×高さ2.5cm
- 重量 約1,960g/台 ●カロリー 348kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド
- ※指定カット(P12参照)での出荷対応可
- ※シートケーキとのケース内混載可



**10615 しっとり台湾カステラ**

アレンジが楽しめるしっとり食感が特徴的な台湾カステラです。

- サイズ: 30×24×高さ3.5~4.5cm
- 重量 約1,070g/台 ●カロリー 279kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦 ※カット・スライス不可
- ※シートケーキとのケース内混載可



**02574 かぼちゃフロマージュ**

クリームチーズとかぼちゃを合わせシート状に焼き上げました。

- サイズ: B 30×24×高さ2.5cm
- 重量 約1,960g/台 ●カロリー 342kcal ●入数 6
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド
- ※指定カット(P12参照)での出荷対応可
- ※シートケーキとのケース内混載可



**00867 4号バースデーケーキ**

記念日や誕生日に手軽に使用出来るふわふわスポンジにいちごをサンドした定番デザートです。

- サイズ: 12×高さ6.3cm
- 重量 約210g/台 ●カロリー 336kcal ●入数 27
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆
- ※他商品とのケース内混載不可



**00086 7号かぼちゃフロマージュ**

サクリとしたタルト生地にダイスカットかぼちゃを並べ、かぼちゃペースト入りチーズを流し焼き上げました。

- 重量 約1,020g/台 ●カロリー 312kcal ●入数 10
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド
- ※指定カット(P12参照)での出荷対応可
- ※7号ケーキとのケース内混載可

**賞味期限** ●冷凍庫(-18℃)にて180日。解凍後、冷蔵庫(10℃以下)にて48時間以内。  
**解凍目安** ●冷蔵庫内でゆっくり解凍してください。●箱のまま解凍する場合は5℃で約7時間、1つ1つ解凍する場合は5℃で約3時間が目安です。●条件によって解凍時間が異なります。フォークが軽く入る頃が最適です。●電子レンジでの解凍はおやめください。

**保存方法**

●すぐにご使用にならない分は、解凍せずに乾燥しないよう冷凍庫で保存してください。  
 ●一度解凍したケーキは冷蔵庫で乾燥しないように保存し、48時間以内にお召し上がりください。  
 ●一度解凍したケーキを再び凍らせると、風味・品質がおちますのでお止めください。

焼菓子  
パンケーキ

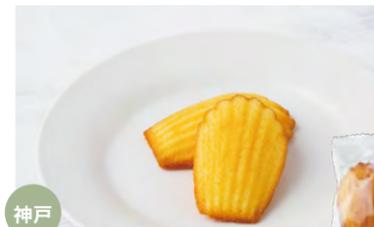


\*アレンジ例 スフレパンケーキ使用

工場(神戸/山梨)により  
諸条件が異なる点がございます。  
詳細はページ下部を  
ご確認ください。

神戸...神戸工場にて製造・出荷

山梨...山梨工場にて製造・出荷



神戸

08201 Sマドレーヌ

溶かした滑らかなバターにレモンを加えてふっくら焼き上げた貝殻型のフランスの伝統菓子です。

- サイズ 12×6×高さ2.0cm(包装後)
- 重量 約20g/コ ●カロリー 83kcal/コ
- 入数 130
- アレルギー 乳成分、卵、小麦



神戸

08203 Sフィナンシェ

じっくりと煮詰めた焦がしバターと香り高いアーモンドパウダーを使用したしっとりとしたココのある味わいの焼き菓子。

- サイズ 10×7.5×高さ1.5cm(包装後)
- 重量 約26.5g/コ ●カロリー 100kcal/コ
- 入数 150
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、アーモンド



神戸

08225 Sガレット チョコ

芳醇なバターの厚焼きクッキー。粗く砕いたマカダミアナッツとクッキーのサクッとほろける食感をお楽しみ頂けます。

- サイズ 10×7×高さ1.8cm(包装後)
- 重量 約23.5g/個 ●カロリー 114kcal/コ
- 入数 150
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆、アーモンド、マカダミアナッツ



神戸

08206 Sスフレ フロマーージュ

スフレとはフランス語で「ふくらんだ」という意味の言葉。時間をかけて湯煎焼きしたふわふわで軽い食感のお菓子です。

- サイズ 10×6.0×高さ2.8cm(包装後)
- 重量 約21.5g/コ ●カロリー 71kcal/コ
- 入数 100
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



神戸

08207 Sスフレ ショコラ

スフレとはフランス語で「ふくらんだ」という意味の言葉。時間をかけて湯煎焼きしたふわふわで軽い食感のお菓子です。

- サイズ 10×6.0×高さ2.8cm(包装後)
- 重量 約21.5g/コ ●カロリー 78kcal/コ
- 入数 100
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



神戸

08208 Sスフレ キャラメル

スフレとはフランス語で「ふくらんだ」という意味の言葉。時間をかけて湯煎焼きしたふわふわで軽い食感のお菓子です。

- サイズ 10×6.0×高さ2.8cm(包装後)
- 重量 約21.5g/コ ●カロリー 72kcal/コ
- 入数 100
- アレルギー 乳成分、卵、小麦、大豆



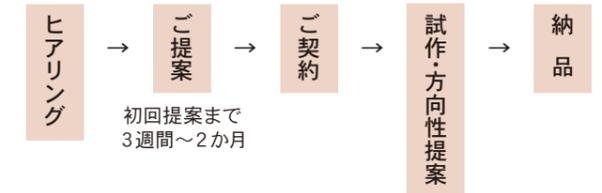
▲盛り付け例

|      | 最短出荷日数          | 送料            | 賞味期限                    | 最低出荷数  | 重量    | カロリー    | ケース入数                        | アレルギー                 |
|------|-----------------|---------------|-------------------------|--------|-------|---------|------------------------------|-----------------------|
| 神戸工場 | 受注(午前中)後 7営業日後  | 別途御見積をご確認ください | 180日(冷凍) / 解凍後 60日(常温)  | 1ケースより | 1個あたり | 1個あたり   | 専用箱に入れた上、ケース入数ごとに専用段ボールにてお届け | 特定原材料等28品目にて該当するものを記載 |
| 山梨工場 | 受注(午前中)後 14営業日後 |               | 365日(冷凍) / 解凍後 48時間(冷蔵) |        |       | 100gあたり |                              |                       |

OEM製造

御社ブランドの立ち上げをサポートします

創業36年、弊社で開発した商品はこれまで多くのメーカー様、ホテル、飲食店、アミューズメント施設などを中心に全国でお取り扱いいただいております。徹底した安全管理と開発スピードで「知る人ぞ知る全業」という価値を提供してきました。小ロットでのケーキ製造が可能です。是非お気軽にご相談ください。



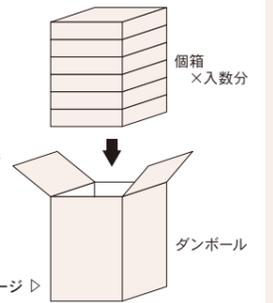
●対応可能なロット数(例) -----  
※原料ロット、包材ロットにより変更になる場合がございます。

|  |  |
|--|--|
| ホールケーキ(7号/直径21cm)<br>▷製造ロット 60BL~/回・360BL/年間 | シートケーキ(32×26cm)<br>▷製造ロット 36BL~/回・216BL/年間 |
|--|--|



箱サイズ一覧

7号ケーキは一台ずつ、シートケーキは一枚ずつ個箱に入れ、ダンボールに格納し冷凍発送されます。個箱とダンボールは下記のとおりです。保管場所の目安などにお役立てください。



| 種別         | 個箱            | ダンボール       | 入数 |
|------------|---------------|-------------|----|
| 7号ケーキ      | 赤箱 233×233×75 | 480×245×243 | 6  |
|            | 青箱 233×233×90 | 480×245×283 | 6  |
| シートケーキ     | 335×265×60    | 347×285×378 | 6  |
| タルト台       | 213×211×40    | 440×218×221 | 10 |
| 7号スポンジ     | 230×230×75    | 480×245×388 | 10 |
| 角スポンジ(1枚入) | 375×290×68    | 388×299×413 | 6  |
| ビッグシフォン    | 248×248×156   | 508×258×338 | 4  |

※特注(スポンジ)サイズの箱サイズについては、幅×奥行×高さ(mm) お問い合わせください。

製造者

## 株式会社全菓

〒359-1167 埼玉県所沢市林1丁目64-2

TEL 04-2937-4477

FAX 04-2938-6410(24時間受付)



全菓



### ◎ 営業日

平日のみ(土・日・祭日・特定休業日は休み)

### ◎ リードタイム(最短出荷日)

受注(午前中)後、翌々営業日の出荷が最短となります。

(受注生産品、特別在庫品、焼菓子を除く)

### ◎ 納期

納品場所によりD1・D2・D3となります。

(沖縄・離島については1週間ほど時間を要する場合があります)

※繁忙期などご注文が集中してしまう場合、納期遅延の可能性があります。

※大量にご注文の場合、発注前にご相談ください。

※冷凍にてお届けいたします。

※カタログ掲載以外の商品につきましては特注扱いとなります。

※電子レンジでの解凍はおやめください。

販売者

### ◎ カタログ掲載商品について

印刷の都合上、写真と実物の色が異なる場合がございます。掲載商品の規格、デザイン等については、予告無く変更する場合がございます。掲載商品の一部のものについては、地域・季節によって取り扱いがない場合がございます。すべての商品は手作業による製造のため、色や形、重量等に若干の違いが生じる事がございます。商品画像の転載・複製は禁止します。

