



高級食パン専門店 許してちょんまげ

ふわっと柔らかしっとり口だけこんなに美味しくてごめんなさい♡

厳選された小麦粉、希少なジャージー牛の生クリームや牛乳など、とことん素材にこだわりました。冷凍のまま好みの厚さにカットし、トースターで焼くとふわもちの食感を味わえます。「カカオ」はカカオの甘さとほのかな苦みがしっかりと感じられる大人のチョコレートパンです。

19 許してちょんまげプレーン

2斤サイズ(箱入)
1,085 円 税込

20 許してちょんまげ カカオ

1.5斤サイズ(箱入)
1,185 円 税込

ホタテグラタン

宮城県産ホタテの貝柱と自社工場で作るホワイトソースがたまらない究極のグラタンです。パッケージ袋のままレンジ調理できます。



21 1個 (160g) 900 円 税込

22 4個入 3,740 円 税込

牡蠣グラタン

宮城県産の牡蠣と自社工場で作るホワイトソースがたまらない究極のグラタンです。パッケージ袋のままレンジ調理できます。



23 1個 (160g) 760 円 税込

24 4個入 3,180 円 税込



蔵王牛
黒毛和牛とホルスタインの交雑種で、蔵王高原牧場でのみ育成されるブランド牛。牧場から加工まで一貫して同一グループ会社が行うため鮮度抜群です。

蔵王牛の外モモのみを使用し、独自の低温調理法でしっとりと焼き上げたローストビーフ。しっとりとした食感と絶妙な味付けは、噛めば噛むほど口の中にお肉の旨味が感じられるローストビーフとなっており、肉本来の旨味をより一層楽しめます。



蔵王牛ローストビーフ

25 プレーン 180g 3,240 円 税込

26 バジル 180g 3,240 円 税込



Cucina Verdura Alla Stornice
checciano
Cibo - Viva Zoro

奥田政行シェフ

1969 年山形県鶴岡市生まれ。山形県境育ち。高校卒業後に上京し、イタリア料理・フランス料理等を修行。2000 年に「アル・ケッチアーノ」を独立開業し、生産者の顔が見えるメニューを提供。現「食の都庄内」親善大使を務める。



山形イタリアンの重鎮・奥田シェフがおすすめするこだわりピッツァ。解凍後オーブンで5〜7分焼くだけで出来立ての美味しさが楽しめます。

アル・ケッチアーノ 冬の三種ピッツァ

27 マルゲリータ 直径 20cm 1,900 円 税込

28 贅沢かのにピッツァ 直径 20cm 1,950 円 税込

29 ペーコンとフェネル 直径 20cm 1,900 円 税込



KIYOKAWAYA
EST. 1668

清川屋の工房で良質な素材を吟味し、
手作りに近い製法で仕上げたこだわりケーキをお届け

Xmas cake collection 2025

厚さ1cmの贅沢。
たっぷりクリームを楽しむ
もちふわロールケーキ

1 ぱりろーるスペシャル ほわいと
[長さ約14cm] 3,680 円 税込 限定200個

迷ったらコレ! 毎年大人気のクリスマス限定ほわいとぱりろーるです。まわりのクリームの厚さはたっぷりの約1cm! もちっとしっとりなスポンジと、シュワッとミルクィな贅沢クリームを堪能できます。

爽やかレア×濃厚バイクド×
サクサククッキー
手作りの贅沢チーズケーキ

クリスマス・ルナ
2 4号[直径約12cm] 3,490 円 税込 限定150個

3 5号[直径約15cm] 4,490 円 税込 限定150個

チーズケーキ好きにはたまらない! レアもバイクドも一度に楽しめる2層のチーズケーキ(ドゥブルフロマージュ)。バター風味のクッキー台は独特なカリカリサクサク食感と優しい甘さで、それだけでも食べたくなる逸品! 一度食べたら忘れられないスイーツをどうぞ。

ミルクィクリーム
しっとりスポンジ生地
レアチーズケーキ
バイクドケーキ
特製サクサクバター風味のクッキー代台

ご予約
締切

12月10日(水)

※限定数に達し次第
受付終了いたします。

店頭
お渡し
期間

12月21日(日)~27日(土)

宅配便
お届け
期間

12月20日(土)~26日(金)

ご予約・お問合せは清川屋各店へ

各種ケーキの詳しい情報は、
こちらのブログからどうぞ!

※1~11番のケーキにろうそくは付属していません。

ケーキを楽しむあなたへ
もうひとつのご褒美

清川屋アプリで
抽選実施中!!

抽選で10名様に
1,000円分クーポン

★お支払い時にアプリ会員証をご提示で抽選参加完了です。アプリの通知ONで当選のお知らせが届きます。

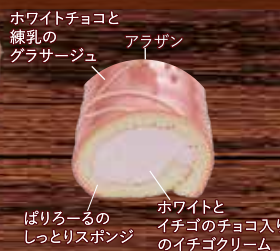
ご予約当日ダウンロードOK!
ダウンロード特典「お菓子1個プレゼント!」



甘く濃厚グラサージュと 天然バニラ香る苺ミルクロール

4 クリスマスぱりろーる ミラージュ・ノエル
[長さ約14cm] **4,680 円 税込** **限定150個**

天然バニラを使用したホワイトチョコと、少し酸味のある苺チョコを加えた苺クリームを、もちっとしっとりなスポンジ生地で包みました。甘く濃厚なグラサージュと、優しい苺クリームのマリアージュをお楽しみください。



ぱりろーる史上最もチョコ尽くし！

5 クリスマスぱりろーる ダブルショコラ
[長さ約14cm] **4,680 円 税込** **限定150個**

味わい豊かでリッチなチョコレートホイップをココアスポンジで包みました。まわりにはダークとミルク2種のクーベルチュールを使用したチョコレートクリームを絞り、薪の形をイメージし仕上げました。チョコ好きにオススメのクリスマスケーキです！



香り高い宇治抹茶を包んだ、 もちりしっとりの贅沢ロール

6 クリスマスぱりろーる 宇治抹茶小豆
[長さ約14cm] **4,680 円 税込** **限定150個**

ほどよく小豆を感じる生クリームを、宇治抹茶をふんだんに使ったほろ苦いしっとり生地で包みました。ほわいとぱりろーるのミルクィ感も残しつつ「和」を堪能できる大人の味わいです。



フランス産クリームチーズのくちどけ しっとりなめらかチーズケーキ

7 クリスマスフロマージュ 山形さくらんぼ入
5号[直径約15cm] **4,980 円 税込** **限定150個**

生地にはフランス産クリームチーズを使用、しっとりクリーミーでふわっと香りが残ります。底のスポンジは卵の香りが際立つ、ふんわり食感。見た目の鮮やかさと山形らしさを出したくてセミドライさくらんぼを加えました。



クーベルチュールチョコレートの 香ばしく芳醇な香り

8 クリスマス ミ・キュイ
5号[直径約15cm] **4,980 円 税込** **限定150個**

クーベルチュールを贅沢に使った濃厚チョコレートケーキ。口に入れた瞬間に広がる濃厚な甘さとナッツのような香りで幸せに包まれます。小麦不使用でリニューアルし、コク深い味わいはそのまま、より滑らかになったミ・キュイカカオをホールタイプでどうぞ。



ごろごろ！5種類のベリーの香ばしタルト

9 ベリー！ベリー！タルト
5号[直径約15cm] **4,980 円 税込** **限定150個**

アーモンドプードル入りの香ばしいタルトに、甘味と酸味のバランスが絶妙なベリーをたっぷりとのせた、清川屋オリジナルのクリスマスケーキです。箱を開けた瞬間から広がる甘くさわやかなベリーの香りをぜひお楽しみください。



完熟ラ・フランスとバター香る贅沢タルト

10 大玉ラ・フランスタルト
5号[直径約15cm] **4,480 円 税込** **限定150個**

清川屋の契約果樹園の大玉ラ・フランスを贅沢に使った毎年人気のフルーツタルト。時間と手間をかけて育てられ、自社基準で厳選されたラ・フランスは、高貴な香りと濃厚な甘さが詰まった、まさに最高傑作。特別な日に特別なタルトをどうぞ。



小さなドームに幸せな味わいがざくざく

11 ズコット 清川屋スペシャル
4号[直径約12cm] **4,750 円 税込** **限定150個**



アル・ケッチアーノ
ucina Verdura Alla Stornione
Al ceciano × **KIYOKAWAYA**
EST. 1668

山形県鶴岡市のイタリアンレストラン「アル・ケッチアーノ」のデザートとして人気の「ズコット」。
スポンジに包まれたホワイトチョコクリームの中には、ナッツやくるみ、チョコチップの他にドライさくらんぼがザクザク入っており、小ぶりでも十二分に食べ応えのある、魅惑のケーキです。



生クリーム デコレーション

極上生クリームとふんわりスポンジ。カスタード生クリームといちごクリームをサンドしたお子様にも人気の定番ケーキ。

12. 4号[直径約12cm] **4,320円税込**
13. 5号[直径約15cm] **5,184円税込**
14. 6号[直径約18cm] **6,696円税込**
15. 7号[直径約21cm] **8,100円税込**



軒屋本店 Christmas Cake

こちらの商品は店舗受取限定商品です。 ※仙台泉パークタウンTapio店・茶屋勘右衛門は受け渡し不可
配送・冷凍受取はできません。

クラシカルバター

国産の厳選バターを使った軒屋自慢のバタークリームケーキ。

16. 4号[直径約12cm] **3,888円税込**
17. 5号[直径約15cm] **4,860円税込**



クリスマス上生菓子

一つひとつ丁寧に仕上げた上生菓子でクリスマスを表現しました。



18. 6個入 **2,376円税込**

申し込み方法

①店頭

下記の申込書の赤枠内をご記入いただき、店舗スタッフ、もしくは担当者にお渡しください。
配送をご希望の方は、発送伝票にご記入ください。

【送料（クール便）】
東北・関東・信越・北陸・中部…1,190円 / 山形県内…910円
北海道・関西・中国・四国・九州・沖縄…1,290円

②お電話・FAX

TEL. **0235-22-2111**
※10時～18時（日曜を除く）
FAX. **0235-22-2112**
※24時間受付OK

③QRコード

下記のQRコードより専用ページにてお申し込みください。
ご予約フォーム ▶

ご予約申込書

※限定数に達し次第、予約終了とさせていただきます。
※一部の商品の飾りは別添えになります。また、飾りが変更になる場合があります。ご了承くださいませ。
※1～11番のケーキにろうそくは付属しておりません。

受付店	担当者	受付日	お支払い
			未 ・ 済
合計個数	合計金額	円	
個		円	

ご依頼主 ※必須	お名前 フリガナ	電話番号	お受取り希望日 ※必須
	ご住所 〒		12月 日 時頃
			※11時以降指定可能

受け取り店舗	☐ 鶴岡本店（鶴岡駅前マリカ西館1F） ☐ 鶴岡インター店 ☐ HOUSE清川屋（鶴岡商工会議所会館1F） ☐ 庄内空港店 ☐ 酒田イオン南店 ☐ 酒田駅店 ☐ 山形空港店 ☐ 山形S-PAL店 ☐ 山形ヨークベニマル落合店 ☐ 仙台泉パークタウンTapio店 ☐ 0035 KIYOKAWAYA ☐ 茶屋勘右衛門
--------	--

商品番号	商品名	数量 ※必須	税込価格
1	ぱりろーるスペシャル ほわいと		3,680円
2	クリスマス・ルナ 4号		3,490円
3	クリスマス・ルナ 5号		4,490円
4	クリスマスぱりろーる ミラージュ・ノエル		4,680円
5	クリスマスぱりろーる ダブルショコラ		4,680円
6	クリスマスぱりろーる 宇治抹茶小豆		4,680円
7	クリスマスフロマージュ 山形さくらんぼ入		4,980円
8	クリスマス ミ・キュイ		4,980円
9	ベリー！ベリー！タルト		4,980円
10	大玉ラ・フランスタルト		4,480円
11	ズコット 清川屋スペシャル		4,750円
12	生クリームデコレーション 4号		4,320円
13	生クリームデコレーション 5号		5,184円
14	生クリームデコレーション 6号		6,696円
15	生クリームデコレーション 7号		8,100円
16	クラシカルバター 4号		3,888円
17	クラシカルバター 5号		4,860円
18	クリスマス上生菓子		2,376円

商品番号	商品名	数量 ※必須	税込価格
19	許してちょんまげプレーン		1,085円
20	許してちょんまげカカオ		1,185円
21	ホタテグラタン 1個		900円
22	ホタテグラタン 4個入		3,740円
23	牡蠣グラタン 1個		760円
24	牡蠣グラタン 4個入		3,180円
25	蔵王牛ローストビーフ プレーン		3,240円
26	蔵王牛ローストビーフ バジル		3,240円
27	マルゲリータ		1,900円
28	贅沢かにのピッツァ		1,950円
29	ペーコンとフェネル		1,900円

ピンクの商品番号は、
店頭受取限定商品です。
（配送・冷凍受取不可）

冷凍での受取も可能です。
ご希望の方は、
右記の備考欄に
「冷凍希望」と
ご記入ください。

