




フロム蔵王スイーツセレクション

通販専用商品






(表示サイズ: 幅 × 奥行 × 高さ)

				
蔵王チーズとキリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ	シナモン風味のクッキーの上に、濃厚なベークドチーズケーキを焼いて、更にグラハムクラッカーをまぶしたニューヨークスタイルのチーズケーキ	ブルーベリージャムを敷いたタルトの上に濃厚なチーズケーキを焼いて、更にさざなみ風に生クリームをトッピングしたチーズケーキ。	蔵王産クリームチーズで焼き上げたタルトタイプのベークドチーズケーキの上に、宮城県鳴子産のブルーベリーをどっさりトッピング	スペイン生まれの「カタラーナ」は、表面がカリカリのカaramelで覆われている凍らせた焼きプリンで、イタリアでは人気のドルチェ
濃厚チーズケーキ2個セット	NYチーズケーキ・トライベッカ	リップフロマーージュ	ブルーベリーチーズケーキ	カタラーナ
4号(直径12cm) × 2個 (箱) 160mm × 290mm × 55mm	4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 50mm	4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 50mm	4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 50mm	4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 50mm

				
ベークドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、全体をスポンジケーキそぼろでふんわり包み込んだ、2つの味が同時に楽しめる	ドゥーブルフロマーージュの上にマンゴーの果肉をたっぷりトッピングしたトロピカルなチーズケーキ	クッキーを下に敷いた上にクリームチーズを乗せて焼き上げたタルトタイプのベークドチーズケーキ。上にはサワークリームをトッピング	蔵王高原産とニュージーランド産のクリームチーズをブレンドし、牛乳を使用してしっとり！ふんわりと焼き上げたベークドチーズケーキ	宮城県産の米粉をつかってふんわりと焼き上げたもちもちした食感がおいしいシフォンケーキ。ミルク、メープル、アップルの3種
ドゥーブルフロマーージュ4号	マンゴードゥーブル4号	ずっしりタルトフロマーージュ	しっとりベークドチーズケーキ	米粉のシフォンケーキ
4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm	4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm	6号(直径17cm) (箱) 210mm × 210mm × 72mm	6号(直径18cm) (箱) 210mm × 210mm × 72mm	直径14cm × 6cm

				
チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からベルギー製のクーベルチュールをコーティングしたチョコ	チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からベルギー製のクーベルチュールをコーティングしたチョコ	濃厚なチョコレートスフレの上に、レアチーズケーキを載せた二層タイプのチョコレートケーキ	フランス産のチョコレートと国産の卵やバターで焼き上げた、中がとろりとしていて外側がさくさくの芳醇なチョコレートケーキ。	中がとろりとしていて外側がさくさくの芳醇なチョコレートケーキの上にジャンドゥーヤ(ハーゼルクッキー入り)のチョコレートをトッピング
ザッハトルテ4号	極上のザッハトルテ5号	ショコラフロマーージュ4号	コンテス・ブレン・ショコラ	コンテス・ジャンドゥーヤ・ショコラ
4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm	5号(直径15cm) (箱) 184mm × 184mm × 78mm	4号(直径12cm) (箱) 150mm × 150mm × 68mm	5号(15cm) (箱) 180mm × 180mm × 78mm	5号(15cm) (箱) 180mm × 180mm × 78mm

				
本格的なバタークリーム、他、アーモンドブードルやジャンドゥーヤなど厳選した原材料を使ってしっとり深いコクのあるおいしさ	本格的なバタークリーム、他、アーモンドブードルやジャンドゥーヤなど厳選した原材料を使ってしっとり深いコクのあるおいしさ	特別な卵を使って真っ白に焼きあげたスポンジケーキで、特製のチーズクリームをふんわりと包んだ雪のように白い純白のロール	しっとり焼き上げたチーズケーキで特製のチーズクリームを巻いたロールタイプのチーズケーキ。	
仙臺けやきロール4号	ジャンドゥーヤロールケーキ	ふわゆきロールチーズケーキ	しっとりロールチーズケーキ	
4号(直径12cm) (箱) 135mm × 135mm × 55mm	165mm × 80mm × 65mm (箱) 185mm × 85mm × 70mm	180mm × 90mm × 70mm (箱) 210mm × 110mm × 90mm	W90 × H70 × D90: × 2本 (箱) 190mm × 140mm × 80mm	

				
スポンジケーキの上にカスタードクリームとホイップクリームを重ね、更にマロンクリームで包みました。上に大粒の渋皮付きの栗をトッピング	クレームダイヤモンドの上に紅玉りんごのプレザーブをたっぷり載せて焼き上げたこだわりのアップルパイ。	フロム蔵王低温殺菌牛乳に新鮮な卵を加えて焼き上げたカスタードクリームをたっぷり詰めた、音なつかしいカスタードシュー	特製のチーズクリームと手作りのカスタードプリンをもちもちの求肥(ぎゅうひ)で包んだチーズクリーム入りのプリン大福	蔵王チーズとキリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ。個食用
魅惑のモンブラン	フレンチアップルパイ7号	カスタードシュークリーム	ふわゆきプリン大福	半熟仕上げの濃厚チーズ
5号(直径15cm) (箱) 184mm × 184mm × 78mm	7号(直径21cm) (箱) 253mm × 253mm × 80mm	(直径約7.5cm × 高さ約4.5cm)	(直径約5cm × 高さ約4cm) (箱) 82mm × 82mm × 50mm	