

Step Forward Christmas 2024

店頭お渡しケーキ

○ご予約締切:12月10日(火) ○お渡し期間:12月20日(金)～25日(水)

発送用ケーキ

○ご予約締切:12月10日(火) ○お届け期間:12月23日(月)～25日(水)

お申込み

WEB

ショコラティエ マサール オンラインショップ／www.masale.jp



店舗

本店／札幌三越店／大丸札幌店※1／COCONO SUSUKINO店※2



TEL

TELでのお申込みはフリーダイヤルにてお願いいたします。

フリーダイヤル 0120-039-245

※クレジットカード決済のみとなります。※TELでのご注文はマサールポイント対象外です。受付は本店営業時間に準じます。

※1 大丸札幌店でのお渡しご希望の場合は大丸札幌店でのみの承りとなります。※2 COCONO SUSUKINO店は承りのみとなります。(お渡し不可)

お渡し店舗

店舗

本店 / 札幌三越店 / 大丸札幌店

ご予約特典

WEB早期ご予約特典

10月中にご予約で**5%割引**、11月中のご予約で**3%割引**いたします。

※クリスマスケーキ本体価格からの割引となります。送料は対象外です。

店舗早期ご予約特典

11月30日(土)までにクリスマスケーキ販売店舗にてご注文、お支払いいただいたお客様に『**プチギフト**』をプレゼントいたします。

※先着1000名様限定。無くなり次第無くなり次第終了となります。

※オンラインストア、TELでのご注文は対象外です。

詳しくは下記のQRコードからご確認ください。

お支払いについて



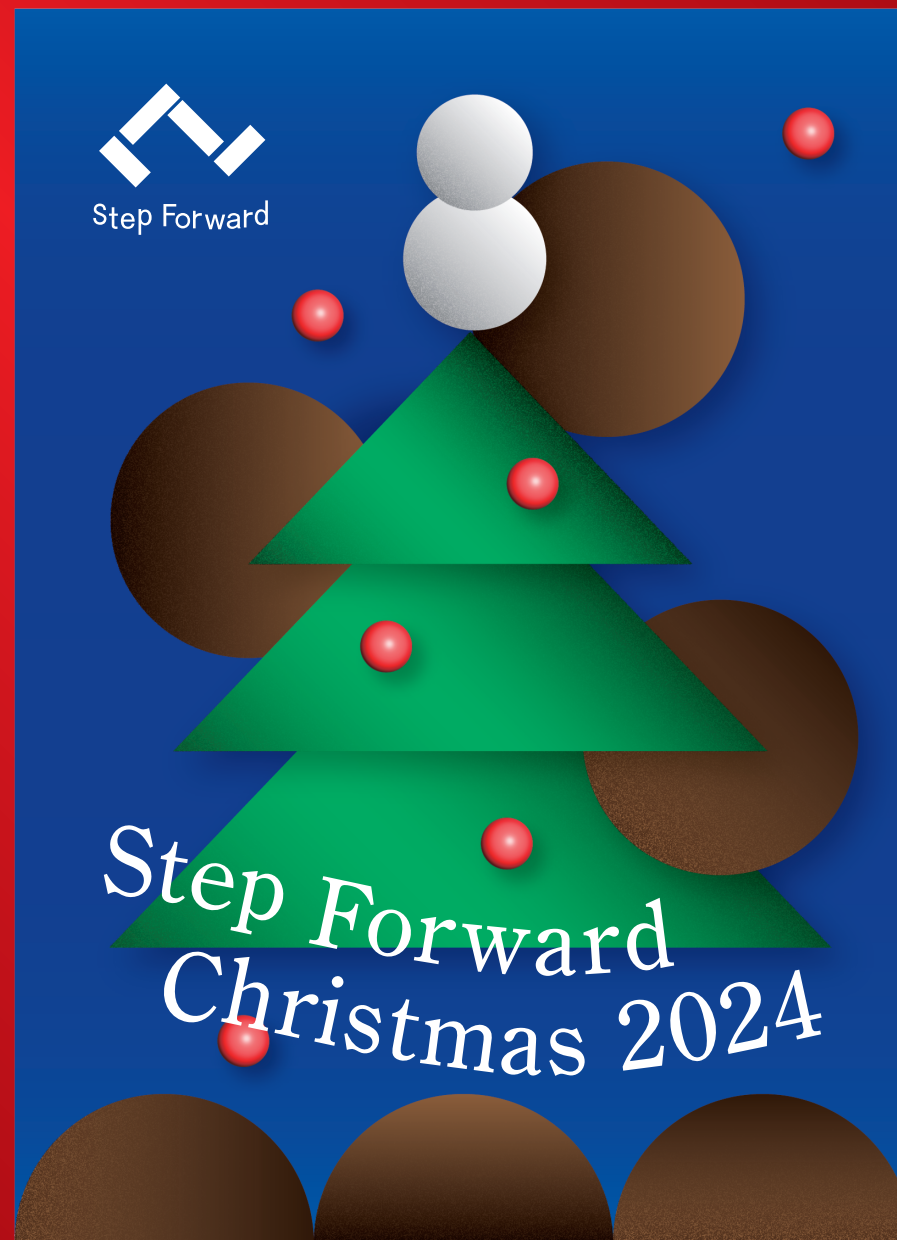
店舗受け取りについて



ご発送について



ご案内
その他注意事項



10/16

予約受付開始
WEB早期ご予約特典
5%割引!
10月31日(木)まで

 Chocolatier Masale
Depuis 1988 Sapporo

Step Forward Christmas 2024

人々を一步前へ前進させるチカラを宿しているショコラ。

聖なる夜、皆様の背中をそっと押し

<前進>するチカラとなる事、

幸せなクリスマスを過ごせるよう

願いを込めて。



Maria Teresa

マリアテレサ

約 縦11.5cm×横13cm×高さ4cm

¥5,400(税込)

カカオの豊かな風味を楽しめるムースショコラと口だけの良いショコラ生地を10層に積み重ねた、なめらかなチョコレートケーキ。チョコレートを存分にご堪能いただけるショコラティエ マサールのスペシャリテ。お求めやすい3号サイズをご用意いたしました。

[小麦・卵・乳を使用しております]



マリアテレサ 3号

約 縦8cm×横12cm×高さ4cm

¥3,888(税込)



Malgache

マルガーシュ

約 直径15cm×高さ3.5cm

¥5,400(税込)

バターたっぷりの濃厚なショコラ生地と発酵バターで作ったやわらかなガナッシュを層にし、艶やかなグラサージュをかけて仕上げたチョコレートケーキ。

[小麦・卵・乳を使用しております]



Maria Teresa Sapin

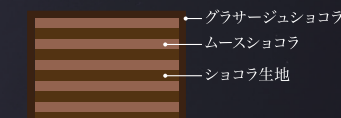
マリアテレサ サパン

約 縦11.5cm×横13cm×高さ4cm

¥3,672(税込)

ショコラティエ マサールのスペシャリテ[マリアテレサ]。クリスマスだけの特別なツリー型をご用意しました。

[小麦・卵・乳を使用しております]



NEW



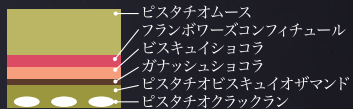
Noël Pistache

ノエルピスターシュ
約 縦13cm×横11.5cm×高さ4cm
¥5,400(税込)

濃厚なピスタチオのムースをメインに、こだわりの
ショコラと甘酸っぱいフランボワーズを合わせた王道
な組み合わせで仕上げました。
[小麦・卵・乳・お酒を使用しております]



「プチガトー」
ノエルピスターシュ
※11月より販売開始

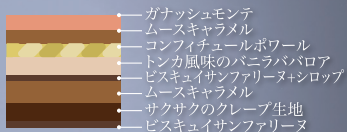


Carapoi

キャラポワ
約 縦11.5cm×横13cm×高さ4cm
¥4,968(税込)

オリジナルショコラのキャラメルムースをパナ
ババロア、洋梨のコンポートと合わせた口どけの
軽いケーキ。

[小麦、卵、乳、お酒を使用しております]



チョコレートの飾りは変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

NEW



Premium Short FuWaRi

※写真は5号です。



—— クリームシャンティ
—— イチゴ
—— ジェノワーズ生地

プレミアムショート FuWaRi

- 4号 約 直径12cm×高さ6cm
¥4,536(税込)
- 5号 約 直径15cm×高さ6cm
¥5,184(税込)
- 6号 約 直径18cm×高さ6cm
¥6,912(税込)

北海道産生乳を使用した生クリームと北海道産
の小麦粉、卵、砂糖を使用した生地。プレミアム
の名にふさわしい上質な素材で作り上げました。
[小麦・卵・乳・お酒を使用しております]

NEW



Premium Chocolat FuWaRi

※写真は5号です。



—— クリームシャンティショコラ
—— イチゴ
—— ジェノワーズショコラ生地

プレミアムショコラ FuWaRi

- 4号 約 直径12cm×高さ6cm
¥4,536(税込)
- 5号 **完売御礼**

クーベルチュールチョコレートを使用したガナッ
シュクリーム、北海道産の小麦粉、卵、砂糖を使用
した生地。プレミアムの名にふさわしい上質な素材で
作り上げました。

[小麦・卵・乳を使用しております]

NEW



Premium Strawberry FuWaRi

※写真は5号です。



—— イチゴのクリームシャンティ
—— イチゴ
—— ジェノワーズ生地

プレミアムストロベリー FuWaRi

- 4号 約 直径12cm×高さ6cm
¥4,536(税込)
- 5号 約 直径15cm×高さ6cm
¥5,184(税込)

北海道産の小麦粉、卵、砂糖を使用した生地と
ジュシーなストロベリークリーム。プレミアムの
名にふさわしい上質な素材で作り上げました。
[小麦・卵・乳を使用しております]

苺は生産状況により予告なく、サイズ・個数が変わる場合がございますので、予めご了承ください。

11月1日(金)より順次販売スタート!

Step Forward
Christmas 2024



Chocolat Brownie

ショコラブラウニー

ノワール/ラクテ 65g ¥972(税込)

ノワール/ラクテ 130g ¥1,620(税込)

[小麦・卵・乳・くるみを使用しております]

Palette Chocolat

パレットショコラ

10枚入 ¥1,512(税込)

20枚入 ¥2,160(税込)

[乳を使用しております]

Palette Sablé

パレットサブレ

ノワール 5枚入 ¥1,620(税込)

ラクテ 5枚入 ¥1,620(税込)

[小麦・卵・乳を使用しております]



Stollen

シュトローレン プレーン 270g ¥2,376(税込)

シュトローレン ショコラ 270g ¥2,376(税込)

シュトローレン 2個入(プレーン/ショコラ) 各140g ¥3,672(税込)

北海道産小麦を使用した生地を熟成させ、しっかりとお酒に漬け込んだフルーツを混ぜ合わせました。フルーティーな香りとシナモンやアニスなどのスパイスの香りを楽しめるシュトローレン。プレーンとショコラ2種類をご用意。

[小麦・卵・乳・くるみ・お酒を使用しております]

遠方の大切な方にも、ショコラティエ マサールのケーキで特別な一日を

全国に冷凍発送いたします

[送料別]

◎お届け期間/12月23日(月)~12月25日(水) ◎ご注文締切/12月10日(火)

こちらのクリスマスケーキは、発送のみの承りとさせていただきます



Maria Teresa

マリアテレサ [発送用]

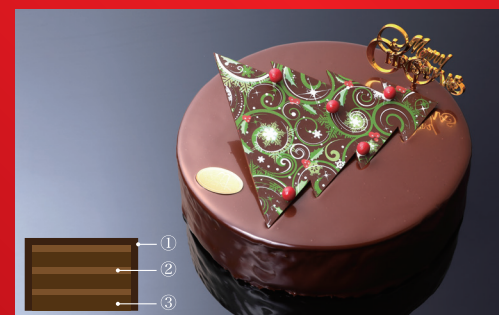
約 縦11.5cm×横13cm×高さ4cm

¥5,400(税込)

カカオの豊かな風味を楽しめるムースショコラと口だけのよいショコラ生地を10層に積み重ねた、なめらかなチョコレートケーキ。チョコレートを存分にご堪能いただけるショコラティエ マサールのスペシャリティ。

[小麦・卵・乳を使用しております]

① グラスージュショコラ ② ムースショコラ ③ ショコラ生地



Malgache

マルガーシュ [発送用]

約 直径15cm×高さ3.5cm

¥5,400(税込)

バターたっぷりの濃厚なショコラ生地と発酵バターで作ったやわらかなガナッシュを層にし、艶やかなグラスージュをかけて仕上げたチョコレートケーキ。

[小麦・卵・乳を使用しております]

① グラスージュショコラ ② ガナッシュ ③ ショコラ生地



Noël Pistache

ノエルピスターシュ [発送用]

約 縦13cm×横11.5cm×高さ4cm

¥5,400(税込)

濃厚なビスタチオのムースをメインに、こだわりのショコラと甘酸っぱいフランボワーズを合わせた王道な組み合わせで仕上げました。

[小麦・卵・乳・お酒を使用しております]

- ① ビスタチオムース
- ② フランボワーズコンフィチュール
- ③ ビスキュイショコラ
- ④ ガナッシュショコラ
- ⑤ ビスタチオビスキュイオザマンド
- ⑥ ビスタチオクラクラン

※ケーキは冷凍でお届けします。ご自宅で冷蔵庫にて4~5時間解凍のうえ、当日中にお召し上がりください。

※一部離島にはお届けできません。

※天候や配送会社の事情により、お届けが遅れる場合がございます。

その際は当店からの連絡、補償は致しかねますので、予めご了承ください。

※掲載商品の数量には限りがございますので、予めご了承ください。

※送料は別途かかります。詳しくは右図をご覧ください。

※デコレーション、チョコレートの飾りは変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

※発送用ケーキを店頭でお渡しの事はできません。

■送料(冷凍便)

地域	送料(税込)	地域	送料(税込)
北海道	1,100円	近畿	2,200円
東北	1,540円	中国・四国	2,310円
関東	1,650円	九州	3,410円
信越	1,870円	沖縄	3,960円
北陸・中部	1,980円		

オンラインショップ限定 送料無料プラン

地域	全商品(税込)
北海道	6,480円以上 お買い上げで無料
東北・関東 信越・北陸 中部・近畿 中国・四国	12,960円以上 お買い上げで無料
九州・沖縄	21,600円以上 お買い上げで無料

※一部離島にはお届けできません。 ※配送地域が一部変わっています。
※店舗により若干送料が異なる場合がございますので、予めご了承ください。