

The best Quality Christmas 2026

店頭お渡しケーキ	○ご予約締切:12月10日(木) ○お渡し期間:12月20日(日)～25日(金)
発送用ケーキ	○ご予約締切:12月10日(木) ○お届け期間:12月23日(水)～25日(金)

お申込み

WEB	ショコラティエ マサルオンラインショップ https://masale.jp/xmas/ 
店舗	本店／札幌三越店／大丸札幌店※1／COCONO SUSUKINO店※2 

※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(月)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、無くなり次第終了となります。 ※オンラインストア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 
---	---	--	---

店頭予約開始
10/10(土)

web予約開始
10/9(金)
AM10:00スタート


Chocolatier
Masale
Depuis 1988 Sapporo



The best Quality Christmas 2026

街が輝く特別な季節。

私たちの喜びは、皆さまのテーブルを一番の幸せで満たすこと。

「マサールのクリスマスケーキは世界一だね。」

その笑顔と一言が聞きたくて、素材を吟味し、

この日のために準備してきました。

最高のクリスマスになるよう、ひとつひとつ心を込めて。

The best Quality
in the world of
Chocolat



Maria Teresa

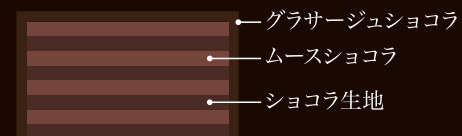
マリアテレサ

約 縦11.5cm×横13cm×高さ3.5cm

¥5,670(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溶けのよいショコラ生地を丁寧に積み重ねた、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ルティ。お求めやすい3号サイズも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3.5cm

¥4,428(税込)

NEW



Maria Teresa de Noël Dominique

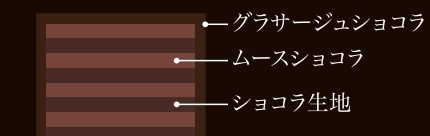
マリアテレサ ドゥ ノエル ドミニカ

約 縦11.5cm×横13cm×高さ3.5cm

¥5,670(税込)

ドミニカ共和国の指定農園産カカオ豆を贅沢に使用。カカオ分 65% の極上ショコラのみで丹念に作り上げた、この冬限定の「マリアテレサ」です。単一農園ならではの洗練された香りと、贅沢な気品が織りなす至福の味わいです。

[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3.5cm

¥3,942(税込)

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

[小麦・卵・乳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。



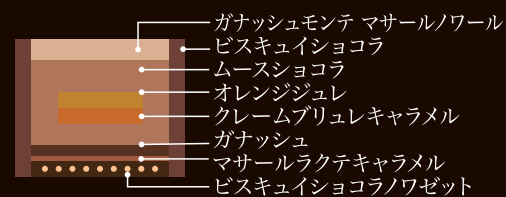
Cerne Chocolat

セルンショコラ
〜チョコレート^{セルン}の年輪〜
約 直径13cm×高さ4.5cm
¥5,940(税込)

オリジナルチョコレート(ノワール&ラクテ)を使用したムースに、爽やかなオレンジジュレとほろ苦いキャラメルブリュレを合わせました。底のナッツのかりかり食感と周りを囲むビスキュイ生地が特徴の“年輪”をイメージしたクリスマスケーキ。
[小麦、卵、乳、お酒を使用しております]



[プチガトー]
セルンショコラ〜チョコレート^{セルン}の年輪〜
※11月より販売開始

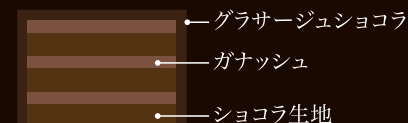


Malgache

マルガーシュ
約 直径15cm×高さ3.5cm
¥5,670(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]



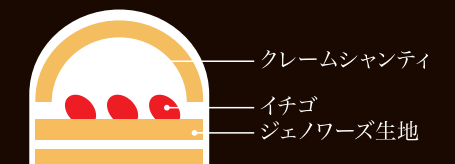
Christmas Gâteau aux fraises

クリスマス ガトーフレーズ

4号 約 直径12cm×高さ6cm
¥4,968(税込)
5号 約 直径15cm×高さ6cm
¥5,940(税込)
6号 約 直径18cm×高さ6cm
¥7,992(税込)

北海道産小麦を使用した口溶けのよいスポンジで、甘さ控えめの生クリームとイチゴを贅沢に包み込みました。きらめく聖夜を華やかに彩る、特別なドーム型クリスマスケーキです。

[小麦・卵・乳・お酒を使用しております]



※写真は5号です。

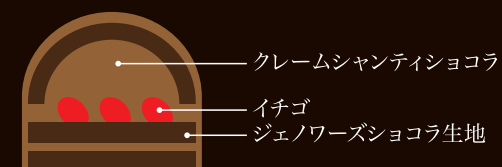
Christmas Ganache

クリスマス ガナッシュ

4号 約 直径12cm×高さ6cm
¥4,968(税込)
5号 約 直径15cm×高さ6cm
¥5,940(税込)

北海道産小麦を使用したしっとりココア生地で、濃厚なガナッシュクリームとイチゴを贅沢に包み込みました。聖夜の特別なひとときを華やかに彩る、極上のクリスマスチョコレートケーキです。

[小麦・卵・乳を使用しております]



※写真は5号です。

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。

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(日)より順次販売スタート！



Chocolat Brownie

ショコラブラウニー

ノワール/ラクテ 65g ¥1,099(税込)

ノワール/ラクテ 130g ¥1,749(税込)

[小麦・卵・乳・くるみを使用しております]

クルミたっぷりのブラウニーを二度焼きした“カリッサクッ”と楽しい食感。オリジナルチョコレートで贅沢にコーティングしました。クリスマス華やかに彩る、今だけの可愛い限定デザインです。



Palette Chocolat

パレットショコラ

10枚入 ¥1,620(税込)

20枚入 ¥2,160(税込)

[乳を使用しております]

オリジナルチョコレート<マサール ノワール 57%>、<マサール ラクテ 38%>と、<オリジナルブレンドホワイト>にクリスマスデザインをほどこした見た目も楽しいショコラ。



Palette Sablé

パレットサブレ

ノワール&ラクテ ¥897(税込)

[小麦・卵・乳を使用しております]

サクサクのクッキーをオリジナルチョコレートでコーティングし、賑やかなクリスマスデザインをほどこしたチョコレートクッキーの2枚入。



※ラッピングは予告なく変更になる場合がございます。

Stollen

シュトーレン プレーン 300g ¥3,500(税込)

シュトーレン ショコラ 300g ¥3,500(税込)

北海道産小麦を使用した生地を熟成させ、自社挽きアーモンドプードルとオリジナルマジパンを贅沢に練り込みました。お酒がしっかりと染みたフルーツがシナモンやアニスのスパイスと調和します。日が経つほどにしっとり深まる、極上の味わいをお楽しみください。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(水)～12月25日(金)

◎ご注文締切/12月10日(木)

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

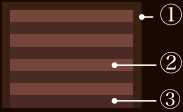
※ケーキは冷凍でお届けします。ご自宅で冷蔵庫にて4～5時間解凍のうえ、当日中にお召し上がりください。

Maria Teresa

マリアテレサ [発送用]

約 縦11.5cm×横13cm×高さ3.5cm

¥5,994(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溶けのよいショコラ生地を丁寧に積み重ねた、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。

[小麦・卵・乳を使用しております]

①グラサージュショコラ ②ムースショコラ ③ショコラ生地

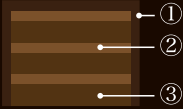


Malgache

マルガーシュ [発送用]

約 直径15cm×高さ3.5cm

¥5,994(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]

①グラサージュショコラ ②ガナッシュ ③ショコラ生地



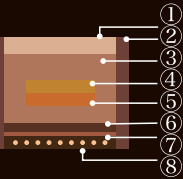
Cerne Chocolat

セルンショコラ
～チョコレートの年輪～

[発送用]

約 直径13cm×高さ4.5cm

¥5,994(税込)



オリジナルチョコレート(ノワール&ラクテ)を使用したムースに、爽やかなオレンジジュレとほろ苦いキャラメルブリュレを合わせました。底のナッツのカリカリ食感と周囲を囲むビスキュイ生地が特徴の“年輪”をイメージしたクリスマスケーキ。

[小麦、卵、乳、お酒を使用しております]

①ガナッシュモンテ マサールノワール ②ビスキュイショコラ ③ムースショコラ④オレンジジュレ ⑤クレームブリュレキャラメル ⑥ガナッシュ⑦マサールラクテキャラメル ⑧ビスキュイショコラノワゼット

※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する事はできません。

NEW



■送料(冷凍便)

地域	送料(税込)	地域	送料(税込)
北海道	1,210円	近畿	2,310円
東北	1,650円	中国・四国	2,420円
関東	1,815円	九州	3,520円
信越	1,980円	沖縄	4,070円
北陸・中部	2,090円		

※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。