

ご注文は30号~35号限定!

4種のアソートケーキ

お子さんに人気の「 摩のショートケーキ」、大人でも楽しめる「 和栗のショートケーキ」、家族で楽しめる「 ニューヨークチーズケーキ(チョコ)」や「 レアチーズケーキ」のバラエティ豊かなケーキを詰め合わせました。

選べる楽しさ!アソートケーキ

ニューヨークチーズケーキ(チョコ)

摩のショートケーキ

和栗のショートケーキ

レアチーズケーキ

紙面の都合上、アソート品については栄養成分値を掲載していませんのでご了承ください。詳細は商品包材にてご確認ください。

グリーンコープ生協みやぎ 松尾 真由子 さん

チョコ好きの息子といちご好きの娘。栗好きのパパにチーズケーキが大好き。家族みんなの好きが一つのホールになったクリスマスケーキです。12切れてボリュームも十分、カット済みでサイズも均一、とりわけ簡単、国産小麦粉使用の嬉しいことづくしのケーキです。

レアチーズケーキ

ニューヨークチーズケーキ(チョコ)

摩のショートケーキ

和栗のショートケーキ

1005

4種のアソートケーキ

465g(4種×3個)

2754円

(税込2974.32円)

30号~33号 5%引き 34号~35号 3%引き

2754円 2900円

(2974.32円) (3132.00円)

モンブランタルト

さっくりと焼き上げたタルト生地に、ふんわり仕立てたホイップクリームと和栗のクリームを絞りました。和栗を贅沢に使用し、ほのかにラム酒をブレンドした、味わい深い和栗のモンブランです。

国産栗の甘露煮をトッピング。

1006

モンブランタルト12cm

2849円

(税込3076.92円)

30号~33号 5%引き 34号~36号 3%引き 37号 割引なし

2849円 2909円 3000円

(3076.92円) (3141.70円) (3240.00円)

Christmas Cake 2025

グリーンコープのクリスマスケーキ

早期予約がお得!

30号~33号で注文すると37号の価格に対して5%OFF

※このチラシに表記している価格には5%引き後の価格です。(お配付をご希望の場合、お配付日から30日以内に3%引きになります。)

※4種のクリスマスケーキは34号~36号の価格に対して5%OFFです。

※サランのシュートレーン、サランのシュートレーン(チョココート)、本栗のショコラ、ケーキ用いちご、チキン6品は対象外です。

お早め! 申込号数によって値引きが違います。

5%OFF 30号~33号 9/29配布 10/20配布 ※37号本体価格に対して

3%OFF 34号~36号 10/27配布 11/10配布 ※37号本体価格に対して

37号 11/17配布 ※別号はあります。

クリスマスケーキは30号~37号で受付けています。

32号、33号、36号は、共同購入申込書の特別申込欄に申込み番号と数量をご記入ください。

申込提出日

30号 10/6 7 8 9 10

31号 13 14 15 16 17

32号 20 21 22 23 24

33号 27 28 29 30 31

配達日

12月22日 23日 24日

※以下の商品のお届けは38号週(12月8日~12日)です。

※スポンジケーキ、本栗のショコラ、和栗のチーズケーキ、本栗とチョコのケーキ

※サランのシュートレーンとサランのシュートレーン(チョココート)のお届けは37号週(12月1日~5日)です。

クリスマスケーキとケーキ用いちごは特別配達です。(ケーキは冷凍でお届けします。)

詳しい配達日は所属生協よりご案内します。配達日に関するお問い合わせは配達担当者または所属生協へお願いします。

グリーンコープ自慢のこだわりの原材料

クリスマスケーキに使用している小麦はすべて国産です。

◎原料のたまごについて◎

メーカー事情により産直たまごを使用したチルド液卵の製造が終了し、原料の安定確保のため、一般のたまごを使用した液卵・加糖卵黄(国産・輸入)を使用しています。

※「 スポンジケーキ」、「本栗のショコラ」は産直たまごのみを使用しています。

お知らせ

◎ケーキの原材料は、ホームページで案内しています。◎放射能測定の結果は、9月30日にホームページ上で報告します。なお、いちご(産直)については原料確保が11月の為、測定後ホームページ上で報告します。◎ケーキにロウソクはついていません。◎ひいらぎ飾りは福に添付されている場合があります。ひいらぎ・ピンクはカタログ写真と変更になる場合があります。

一年に一度の特別なケーキは、グリーンコープこだわりのクリスマスケーキです。

「ク・リ・ス・マ・ス」は、ワクワク、ソワソワしてしまう、一年の中でも大きなイベントの一つですね(^\_^) 今年も、どの世代からでも選んでもらえる16種類の安心・安全、こだわりのクリスマスケーキを揃えました。一年に一度の特別なケーキ、きっとあなたの好きなものが見つかります♡

いちごが必要な方はご注文ください!

※注文すると12月22日23日24日のケーキと一緒に届きます。

1002 ケーキ用いちご160g 702円 (税込758.16円) ※1箱50個入り

ケーキにいちごを添えても!

産直いちご、または市販のいちご160gをお届けします。

グリーンコープ生協おさか 藤井 節美 さん

国産小麦のタルト生地は甘さ控えめで香ばしく、しっとりとしたクリームと相性バッチリ。ひとくち食べるたびに幸せを感じます。いつもと違うクリスマスケーキをお探したら、モンブランタルトはいかがですか?

国産栗の甘露煮

ホワイトチョコパウダー

クリーム

アーモンド生地

タルト生地

1007

ストロベリートルテとティラミスケーキの2個セット

12cm×2個

2849円

(税込3076.92円)

30号~33号 5%引き 34号~36号 3%引き 37号 割引なし

2849円 2909円 3000円

(3076.92円) (3141.70円) (3240.00円)

ストロベリートルテとティラミスケーキの2個セット

ストロベリートルテは、豪華にカットいちごを盛りつけ、あまおうソースで艶やかに仕上げました。ティラミスケーキは、お子さんでも食べられるように苦味を抑えました。

12cm

12cm

5%OFF

グリーンコープ生協みやぎ 才松 牧子 さん

甘酸っぱいイチゴと、ふんわりクリームが魅力のストロベリートルテに、やさしい味わいで子どもにも人気のティラミス。ティラミス好きな子どもがいる我が家では、このケーキセットがすっかりお気に入りになりました。見た目も美味しそうな2個セットで、今年のクリスマスは2つの味を食べくらべてみませんか?

ストロベリートルテ

ティラミスケーキ

1007

ストロベリートルテとティラミスケーキの2個セット

12cm×2個

2849円

(税込3076.92円)

30号~33号 5%引き 34号~36号 3%引き 37号 割引なし

2849円 2909円 3000円

(3076.92円) (3141.70円) (3240.00円)

手作りケーキ

スポンジに甘酸っぱいイチゴクリームをサンドし、クリームを絞りました。自由にトッピングしてお楽しみください。

おすすめ!

ケーキ用いちごを注文してトッピングしたイメージです。

5%OFF

18cm

グリーンコープ生協おさか Y・K さん

仕上げをお好みでできるので、楽しく手作り気分も味わえるところがおススメです。スポンジケーキにサンドされたいちごクリームがさっぱりしていて最後までおいしくいただけます。いちごなどの果物やチョコをトッピングして、オリジナルのクリスマスケーキで楽しみたいときをお過ごしください。

クリーム

いちごクリーム

スポンジ生地

1008

手作りケーキ18cm

2469円

(税込2666.52円)

30号~33号 5%引き 34号~36号 3%引き 37号 割引なし

2469円 2522円 2600円

(2666.52円) (2723.70円) (2808.00円)

カッサータ

イタリヤ・シチリア島発祥の冷たいチーズのデザート。クリームチーズと純生クリームを配合したコクのあるクリーム(チーズアバレイユ)に、ナッツと有機ドライフルーツを散りばめました。

New!

5%OFF

グリーンコープ生協くもと 熊谷 美治 さん

クリームチーズと純生クリームがたっぷり、濃厚で贅美食のデザート。いろんなドライフルーツとナッツが入っていて甘すぎない大人なケーキです。冷凍状態から30分ほどの冷蔵解凍で食べられるのもお手軽で嬉しいポイント。見た目もシックで大人っぽくおしゃれで特別感があります。ぜひお試しください。

チーズアバレイユ

ピスタチオ

1004

カッサータ235g

2849円

(税込3076.92円)

30号~33号 5%引き 34号~36号 3%引き 37号 割引なし

2849円 2909円 3000円

(3076.92円) (3141.70円) (3240.00円)

ピスタチオムースケーキ

彩り鮮やかなピスタチオムースの上にはリース状にドライクランベリーとピスタチオをトッピング。グラサージュにはホワイトチョコを配合し、ミルクでコクのある味わいに仕上げました。

New!

5%OFF

12cm

グリーンコープ生協くもと 浦田 梢 さん

なめらかなムースに広がる、香ばしくやさしいピスタチオの風味とホワイトチョコの甘さ。ドライクランベリーとピスタチオのトッピングが彩りと食感を添えています。満足感のある一品です!

クランベリー

ピスタチオ

ホワイトチョコ

1003

ピスタチオムースケーキ12cm

1947円

(税込2102.76円)

30号~33号 5%引き 34号~36号 3%引き 37号 割引なし

1947円 1988円 2050円

(2102.76円) (2147.00円) (2214.00円)



ご注文は30号~35号限定!

サラのシュトーレン

シュトーレンはクリスマスを迎える前から少しずつスライスして食べ始める習わしのあるドイツ発祥の伝統のお菓子です。クリスマス前にひと足早くお届けします。

シュトーレンの食べ方

まず真ん中から半分に切り、食べる分だけ中央部分から切り分けます。残った分は、切り口同士を合わせ、ラップなどで包んで保存してください。

※解凍後は常温で保存し、1週間を目安にお召し上がりください。  
※常温解凍(約3~4時間)です。

サラのシュトーレン(チョコレート)

国産小麦・白神こだま酵母・オーガニックチョコレートを使用した生地に、有機ドライフルーツ(レーズン、クランベリー、オレンジピール)や有機ナッツ(くるみ、アーモンド)、有機ココナッツを練りこみました。フルーティで香ばしい風味です。

お届けは37号週(12/1~12/5)です

グリーンコープ生協ひょうこ 内野 雅子 さん

有機のドライフルーツのフルーティな甘み、ナッツの香ばしさ、オーガニックチョコレートが練りこまれた香ばしい味わい。時間とともに美味しさが増す幸せのシュトーレン。クリスマスに、幸せを届けるひとちを。

約4.8cm

約11cm

約7.5cm

1009 サラのシュトーレン(チョコレート)200g×1個

1998円(税込157.84円)

※964kcal、塩分1.1g/1個あたり

お届けは37号週(12/1~12/5)です。  
※30号~35号限定企画のため割引対象外です。

グリーンコープ生協ひろしま 水本 さん

2年連続ですすめると推しています!実は私、パンもケーキも自分で手作りできるのですが、グリーンコープのクリスマスケーキを試食して以来、この時期は製パンも製菓もお休ませていただいています。家庭では揃えられそうにない、こだわりの良質な原材料でおいしく作られたサラのシュトーレン、あなまでご賞味ください!

約4.8cm

約11cm

約7.5cm

1010 サラのシュトーレン200g×1個

1998円(税込157.84円)

※964kcal、塩分1.1g/1個あたり

お届けは37号週(12/1~12/5)です。  
※30号~35号限定企画のため割引対象外です。

オペラ

アーモンドパウダーを練り込んだコクのある生地(ビスキュイ・ジョcond)に、コーヒシロップをしみ込ませ、フレッシュクリームを使用したクレームカフェ、ガナッシュカフェなどを重ねました。コーヒークリールの芳醇な香りが広がる贅沢なチョコレートケーキです。

約3cm

約14.5cm

約10.5cm

5% OFF

15cm

グリーンコープ生協さが 野田 宏美 さん

チョコレートとコーヒが好きなお方には特におすすめしたいケーキです。濃厚でほろ苦さもある大人味ですが、我が家では小中学生の子供たちも「また買って!」と言ってくれるくらいです。即角いので、人数に合わせて自由にカットできます。真四角に切ってもスティック状に切っても、おしやれですよ!

ゴールドスプレー

グラサージュ

クレームカフェ

ビスキュイ・ジョcond

ガナッシュカフェ

1011 オペラ25g

3087円(税込333.96円)

※952kcal、塩分0.11g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1011 オペラ25g

3087円(税込333.96円)

※952kcal、塩分0.11g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

グリーンコープ生協くまもと 柴田 裕子 さん

タルト生地の中に甘さを抑えたクリーム、その上にいろいろな種類のたっぷりのベリーがのったケーキです。ベリー大好きな私は、見てただけで幸せ分です。もちろんどんな飲みものにも合い、お気に入りのお皿とカップで優雅にいただきます。幸せな気分になると願っています。

あまおうソース

4種のベリー(クランベリー、ブルーベリー、ラズベリー、スチーヴイ)

クリーム

ビスキュイ・ジョcond

タルト生地

1012 苺フルーツドームタルト12cm

2802円(税込306.16円)

※1240kcal、塩分0.5g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1012 苺フルーツドームタルト12cm

2802円(税込306.16円)

※1240kcal、塩分0.5g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

ストロベリークリスマス

スポンジ生地にクリームと福岡県産あまおうを使用した甘酸っぱいソースをサンドしました。カットいちごをたっぷりとトッピングし、あまおうソースをかけました。果肉のさわやかさをお楽しみいただけます。

約5cm

約12cm

5% OFF

15cm

グリーンコープ生協くまもと 小林 裕子 さん

クリスマスと言えば、白いクリームに赤いいちごののったケーキは王道ですね。福岡県産あまおうを使った甘酸っぱいソースと、カットいちごが爽やかな味わいのケーキは、華やかなクリスマスの食卓にぴったりです。

あまおうソース

カットいちご

あまおうソース

クリーム

スポンジ生地

1013 苺ストロベリークリスマス12cm

2137円(税込237.96円)

※961kcal、塩分0.3g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1013 苺ストロベリークリスマス12cm

2137円(税込237.96円)

※961kcal、塩分0.3g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

グリーンコープ生協くまもと 大山 奈緒子 さん

あまおうソースがたっぷりかかったカットいちごを真ん中に、クリームにもいちごが入ったいちごクリームをのせてみました。中にはいちごのソースとクリームがサンドされて甘さと酸味のバランスが良くとても美味しいです!見た目もピンクの華やかな雰囲気がクリスマスにピッタリ!

カットいちご

あまおうソース

いちごクリーム

クリーム

スポンジ生地

1014 いちごのクリスマスケーキ15cm

2612円(税込282.96円)

※1097kcal、塩分0.3g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1014 いちごのクリスマスケーキ15cm

2612円(税込282.96円)

※1097kcal、塩分0.3g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

この枠内のお届けは38号週(12/8~12/12)です。ひと足早めのクリスマスに。

スポンジケーキ

使用する卵は産直たまごのみ、膨張剤はアルミフリーです。国産小麦を使用した、やさしい風味のスポンジケーキです。ご家庭でお好みのデコレーションをお楽しみください。

New!

お届けは38号週(12/8~12/12)です

いちごを添えて!

いちごが必要な方はカタログGREENで別途ご注文ください。

1015 苺スポンジケーキ15cm

1092円(税込117.96円)

※568kcal、塩分0.6g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1015 苺スポンジケーキ15cm

1092円(税込117.96円)

※568kcal、塩分0.6g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

木頭ショコラ

産直たまご、国産大豆を使用したおからや有機ココア、有機チョコレートを使用し、しっとり焼き上げたカカオの香り高い濃厚なショコラケーキです。クリスマスカードが付いた箱入りでちょっとしたプレゼントにもおすすめ!常温保存で便利。

クリスマス仕様で初登場

11cm

グリーンコープ生協(長崎) 松永 美香 さん

国産大豆のおからを使用し、じっくりとじっくり焼き上げたカカオの香り高い濃厚なショコラケーキです。とてもめづらしくて美味し、グルテンフリーで、食物繊維とポリフェノールが入っていてヘルシーなところが気に入っています。

1016 木頭ショコラ24g

1635円(税込176.80円)

※1288kcal、塩分0.2g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1016 木頭ショコラ24g

1635円(税込176.80円)

※1288kcal、塩分0.2g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

濃厚チーズケーキ

クリームチーズとマスカルポーネを使用した濃厚なベークド生地をプレンスポンジの上に流し、湯煎で焼き上げました。粉雪をイメージしたホワイトチョコパウダーをかけて上品に仕上げました。

お届けは38号週(12/8~12/12)です

5% OFF

15cm

グリーンコープ生協くまもと 児玉 志野 さん

クリームチーズとマスカルポーネを使用したベークド生地は濃厚でいてまろやか、プレンスポンジとの相性も抜群です。上にかけたホワイトチョコパウダーはホワイトクリスマスを連想します!いちごやベリーをトッピングすると可愛らしく華やかになりますよ!

ホワイトチョコパウダー

チーズ生地

スポンジ生地

1017 濃厚チーズケーキ15cm

2042円(税込224.62円)

※1112kcal、塩分1.5g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1017 濃厚チーズケーキ15cm

2042円(税込224.62円)

※1112kcal、塩分1.5g/1個あたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

木苺とチョコのケーキ

フランボワーズの赤色が特長の高級感のあるスクエア型のケーキです。ココアスポンジとムースショコラフランボワーズを順に重ね、フランボワーズジュレを表面に塗りました。

約3cm

約14.5cm

約10.5cm

5% OFF

15cm

グリーンコープ生協(長崎) 今吉 千賀 さん

フランボワーズジュレのきれいな赤に金箔が映える、まるで宝石のようなケーキです。ココアスポンジとムースショコラフランボワーズが重なっていて、絶妙なバランスの甘さばさ!大人っぽい見た目ですが子どもたちも大好きな味です。クリスマスの団らんを華やかに彩ります。

金箔

フランボワーズジュレ

ムースショコラフランボワーズ

ココアスポンジ生地

1018 木苺とチョコのケーキ25g

2707円(税込293.56円)

※2288kcal、塩分0.1g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1018 木苺とチョコのケーキ25g

2707円(税込293.56円)

※2288kcal、塩分0.1g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

産直若鶏のチキンメニュー この枠内のお届けは39号週(12/15~12/19)です。

30号~33号で注文すると本体価格から3%OFF!

お得な割引期間中にぜひ、ご注文ください。34号(10/27配布週)~割引はありません。

産直若鶏のチキンメニュー

産直若鶏の骨付きモモを使用し、香ばしいスモークタイプに仕上げました。

産直若鶏の骨付きモモをタレ漬けし、衣はつけずに揚げています。

産直若鶏のモモ肉・手羽元をこいくち国産丸大豆醤油や産直玉ねぎなどで下味付けしました。

食べやすいように切れ目を入れローストしました。

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

998円(税込107.74円)

1019 産直若鶏のチキンメニュー(ブラックペッパー)300g

967円(税込104.46円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1019 産直若鶏のチキンメニュー(ブラックペッパー)300g

967円(税込104.46円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

998円(税込107.74円)

1020 産直若鶏のチキンメニュー(プレーン)300g

967円(税込104.46円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1020 産直若鶏のチキンメニュー(プレーン)300g

967円(税込104.46円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

1646円(税込177.68円)

1024 産直若鶏のチキンメニュー(半身)700g

1646円(税込177.68円)

※235kcal、塩分1.8g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1024 産直若鶏のチキンメニュー(半身)700g

1646円(税込177.68円)

※235kcal、塩分1.8g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

1698円(税込183.34円)

1021 産直若鶏のチキンメニュー(手羽元)400g(2本)

1698円(税込183.34円)

※235kcal、塩分1.8g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1021 産直若鶏のチキンメニュー(手羽元)400g(2本)

1698円(税込183.34円)

※235kcal、塩分1.8g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

1597円(税込172.47円)

1022 産直若鶏のチキンメニュー(衣なし)300g(6ピース)

1597円(税込172.47円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1022 産直若鶏のチキンメニュー(衣なし)300g(6ピース)

1597円(税込172.47円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

1222円(税込131.97円)

1023 産直若鶏のチキンメニュー(衣なし)400g(6ピース)

1222円(税込131.97円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1023 産直若鶏のチキンメニュー(衣なし)400g(6ピース)

1222円(税込131.97円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

36号まで注文できます。

34号~36号割引対象なし

1099円(税込118.92円)

1021 産直若鶏のチキンメニュー(手羽元)400g(2本)

1099円(税込118.92円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

1021 産直若鶏のチキンメニュー(手羽元)400g(2本)

1099円(税込118.92円)

※1097kcal、塩分1.3g/100gあたり

号数 30号~33号 34号~36号 37号

37号の価格に引きして 5%引き 3%引き 割引対象なし

配達日 12月22日(火)23日(水)24日(木) クリスマスケーキとケーキ用いちごは特別配達です。(ケーキは冷凍でお届けします。)

※詳しい配達日は所産生協よりご案内します。配達日時に関するお問い合わせは配達担当または所産生協へお願いします。