

FLAVOR

シフォンケーキの発祥は、1927年のロスアンゼルス。

それから約1世紀が経ち、フレイバーが

日本でシフォンを展開し始めたのは実に40年も前のこと。

未だにお客様に愛されているのは、

一貫して商品に対して「こだわり」を持ち続けたから。

そして今、現代人のライフスタイルやファッションに合わせ、

装いを新たに生まれ変わります。

より多くの幅広いお客様との出逢いを楽しみにしております。

Oven to Table!



CHIFFON CAKE

FLAVORを代表するシフォンケーキ。新鮮な卵をたっぷり使って、ふわふわに焼き上げました。
お召し上がりになるシチュエーションやご用途に合わせて3つのサイズでご用意しております。



賞味期間：14日 / 特定原材料：卵・小麦・乳

メープルシフォンケーキ



創業以来、最も愛されている人気者。ふんわりとした生地のお食感、メープル独特の濃厚な風味など、食べた人を夢中にさせてしまう永遠の魅力的存在なのです。

【CS-1001】	スモールサイズ	¥1,600 + 税
【CM-1001】	ミドルサイズ	¥2,300 + 税
【CL-1001】	ラージサイズ	¥3,800 + 税

ダブルレモンシフォンケーキ



酸味はなく、清涼感たっぷりのレモンの香りを存分にいかしました。生地のおしっとり感がレモンのみずみずしい美味しさをいっそう引き立てています。

【CS-1002】	スモールサイズ	¥1,700 + 税
【CM-1002】	ミドルサイズ	¥2,500 + 税
【CL-1002】	ラージサイズ	¥4,000 + 税

チョコレートシフォンケーキ



リッチな甘さの中の芳醇な香りとほんのりとした苦味が魅力です。お子さまにも人気の“チョコレート好き”にはたまらない美味しさ。

【CS-1003】	スモールサイズ	¥1,700 + 税
【CM-1003】	ミドルサイズ	¥2,500 + 税
【CL-1003】	ラージサイズ	¥4,000 + 税

エンジェルシフォンケーキ



杏仁豆腐のような風味のこのケーキは、卵黄を使わず卵白だけを泡立てて作っています。高たんぱくで脂肪分0。カロリーも控えめなのでヘルシーです。

【CS-1004】	スモールサイズ	¥1,700 + 税
【CL-1004】	ラージサイズ	¥4,000 + 税

※エンジェルシフォンケーキのラージサイズのみ、賞味期限は10日

Small size / ケーキサイズ：直径11×高16(cm) ご夫婦やお一人で、お気軽にお召し上がりいただけます。

Middle size / ケーキサイズ：直径16×高16(cm) 3～5名のご家族に最適なサイズ。お客様に一番選ばれているサイズです。

Large size / ケーキサイズ：直径23×高14(cm) 6名以上のご家族・パーティーなどに、見た目のインパクトも大きく、贈り物に最適です。



化粧箱イメージ

BAKED CAKE

素材本来の美味しさを活かし焼き上げた4つのケーキスライスと、チョコの濃厚さがやみつきのブラウニーを詰め合わせた、5つの味が楽しめるアソート。ご自宅用をはじめ、ご友人への手土産からご贈答用まで、様々な用途に適したラインナップです。



フルーツスコンスライス

甘みをおさえたスコンス生地、色鮮やかなドライフルーツをちりばめました。



ティーケーキライス

バターたっぷりのパウンド生地、優雅な香りのアールグレイを焼き込みました。



ウォルナッツブラウニー

しっとり濃厚な風合いに、カカオの芳醇なコク。大きめのクルミの食感も楽しめます。



バナナケーキライス

完熟バナナのやさしい自然な甘みで、毎日食べても飽きないおいしさです。



モカナッツケーキライス

ほろ苦いコーヒーの香りと、風味豊かな松の実の味わいが口の中に広がります。

賞味期間：60日 / 特定原材料：卵・小麦・乳

3種3枚入

ウォルナッツブラウニー
バナナケーキライス
フルーツスコンスライス



【AB-1003】
バイクドケーキアソート 3
¥700+税

箱サイズ：縦 10× 横 10× 高 6.5(cm)

5種5枚入



【AB-1005】
バイクドケーキアソート 5
¥1,000+税

箱サイズ：縦 20× 横 13.5× 高 6.5(cm)

5種10枚入



【AB-1010】
バイクドケーキアソート 10
¥2,000+税

箱サイズ：縦 20× 横 20× 高 6.5(cm)

5種15枚入



【AB-1015】 バイクドケーキアソート 15 ¥3,000+税

箱サイズ：縦 20× 横 37× 高 6.5(cm)

5種20枚入



【AB-1020】 バイクドケーキアソート 20 ¥4,000+税

箱サイズ：縦 20× 横 37× 高 6.5(cm)

FLAVOR 自慢の

シフォンケーキとバイクドケーキを 一度にお楽しみいただけるセットです。

FLAVORを代表するしっとりふわふわ食感のシフォンケーキと、
素材本来の美味しさを活かし焼き上げた5種のバイクドケーキを
詰め合わせたセットです。

ご家族や大切な人との特別なひとときや、自分へのちょっとした
ご褒美に、FLAVOR自慢の焼き菓子をどうぞお楽しみください。

※バイクドケーキは商品の組み合わせ変更は承れません

スモールサイズアソート

箱サイズ：縦 14 × 横 27.5 × 高 21(cm)

スモールサイズのシフォンケーキと、バイクドケーキが10個入ったセットです。
シフォンケーキの大きさは、大人1～2人でお召し上がりいただくのに丁度良いサイズです。
ふわふわのシフォンケーキと5種のバイクドケーキを一緒にお楽しみいただける、
FLAVOR自慢の焼き菓子をどうぞお召し上がりください。

【AS-1001】スモールサイズアソート / メープル ￥3,600+税

【AS-1002】スモールサイズアソート / ダブルレモン ￥3,700+税

【AS-1003】スモールサイズアソート / チョコレート ￥3,700+税

【AS-1004】スモールサイズアソート / エンジェル ￥3,700+税



ミドルサイズアソート

箱サイズ：縦 21 × 横 27.5 × 高 21(cm)

ミドルサイズのシフォンケーキと、バイクドケーキが10個入ったセットです。
シフォンケーキの大きさは、3～5人のご家族でお召し上がりいただくのに
丁度良いサイズで、贈り物にも選ばれます。5種のバイクドケーキと一緒に、
FLAVOR自慢の焼き菓子をどうぞお召し上がりください。

【AM-1001】ミドルサイズアソート / メープル ￥4,300+税

【AM-1002】ミドルサイズアソート / ダブルレモン ￥4,500+税

【AM-1003】ミドルサイズアソート / チョコレート ￥4,500+税



シフォンケーキペアセット

箱サイズ：縦 14 × 横 27.5 × 高 21(cm)

スモールサイズのシフォンケーキを
以下の組み合わせからお選びいただけます。

【WS-0101】シフォンケーキペアセット / メープル&メープル ￥3,200+税

【WS-0102】シフォンケーキペアセット / メープル&ダブルレモン ￥3,300+税

【WS-0103】シフォンケーキペアセット / メープル&チョコレート ￥3,300+税

【WS-0104】シフォンケーキペアセット / メープル&エンジェル ￥3,300+税

【WS-0203】シフォンケーキペアセット / ダブルレモン&チョコレート ￥3,400+税

【WS-0204】シフォンケーキペアセット / ダブルレモン&エンジェル ￥3,400+税

【WS-0304】シフォンケーキペアセット / チョコレート&エンジェル ￥3,400+税



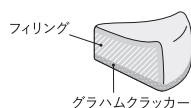
CHEESE CAKE

賞味期間：7日 / 特定原材料：卵・小麦・乳

フレイバーのチーズケーキは、
職人の手でひとつひとつ丁寧に手作りされています。
美味しさの決め手は火の通し加減。気温の変化に合わせ、
焼き加減を調節しています。熟練した職人だからこそその技が、
チーズケーキのデリケートな味わいを作り出しています。

美味しさのひみつ

フィリングには小麦粉を一切使用せず、厳選したクリームチーズを使用しています。濃厚なのに、口の中でスッと溶ける上品な後味が実現しています。フィリングの美味しさを引き立てるのがグラハムクラッカーのクラストです。ほろっと崩れるような硬さと程よい甘さ。とろけるフィリングとの相性は抜群です。



【CE-0001】 プレーンチーズケーキ

¥3,000+税

ケーキサイズ：直径15×高4(cm)



GRANOLA

賞味期限：6ヶ月 / 特定原材料：なし

フレイバーズグラノラは、ほんのりと素朴な甘さと豊かな風味、後を引く美味しさ。
卵・小麦・乳製品は使用していません。オートミール、メープルシロップ、
アーモンドなどの植物性の原料だけを使っています。

また、主原料にオーガニックオートミールを使用しています。
精白されていない全粒穀物は、ビタミン、ミネラルを含み、
メラニン色素の生成を抑えるといわれるL-システインも多く含まれています。
植物性の原料だけを使うためコレステロールを含みません。
体のことを考える方に、
フレイバーのグラノラが選ばれています。



【70-001】
フレイバーズグラノラ 90g
¥400+税



【70-002】
フレイバーズグラノラ 230g
¥1,000+税

DEPARTMENT STORE

関東

日本橋三越
新宿高島屋
池袋西武

中部

松坂屋名古屋店
名鉄本店
岐阜高島屋

関西

京都大丸
京都伊勢丹
梅田大丸
神戸大丸

九州

福岡三越

2020年6月現在

CAFE

よもぎ台メインショップ

名古屋市名東区よもぎ台2-611 TEL 052-772-2018

〈営業時間〉10:00-19:00 LO/18:00 ※日曜日 10:00-18:00 LO/17:00

※不定休ですので、お越しの際は弊社ホームページ内メインショップのページをご確認ください。

ONLINE SHOP

Official online shop *My Oven*

定番商品、季節のパイ・ベイクドケーキ・クッキーなど、
FLAVORこだわりのホームメイドの焼き菓子をご注文発送承ります。

www.store.flavor.jp



INFORMATION

お電話でのお問い合わせ / 0120-81-2018

受付時間 10:00-17:00 (土・日曜日休)。通話料無料 スマートフォン・携帯電話からもご利用可能です。

品質管理には万全を期しておりますが、万一不行届きな点がございましたら、
お手数ですが、フリーダイヤルまでご一報いただきますようお願い致します。
ホームページ内のお問い合わせフォームからご利用いただけます。

株式会社クラフト 〒465-8755 愛知県名古屋市名東区よもぎ台2-611

www.flavor.jp



 www.flavor.jp



 FLAVOR_chiffon

