



Noël

Collection

2025

ブールドゥネージュ
ノエルコレクション

BOULE DE NEIGE



Gâteau Fraise ガトーフレーズ

手づくりにこだわった
無添加のふわふわケーキ

酒極微量

通年商品のガトーフレーズと同じ、香り付け程度の
リキュール入りシロップを使用しております。
お子様でも安心してお召し上がりいただけます。



素材を厳選し、添加物を使わずに仕立て
ています。きめ細かくふわふわのスポン
ジケーキ、深いコクとなめらかで軽やか
な口どけの生クリーム。素材の美味しさ
をより引き出し、バランスを大切にしま
いる自慢のケーキをご堪能ください。

4号(直径約12cm) ¥4,500^{税込}

5号(直径約15cm) ¥5,500^{税込}

6号(直径約18cm) ¥6,500^{税込}

※写真は5号です

岩手県産牛乳でつくる純生クリーム



純白な生クリームは乳風味豊かな、
コクのある岩手県産の生乳を使用。
大手メーカーとは一味違う厳選
した純生クリームです。乳脂肪
40%に調整することで、軽やかで
芳醇な口溶けを引き出しました。
甘さ控えめなマダガスカルバニラ
の香りをプラスしています。

ブルドゥネージュの黄金比



ガトーフレーズは、
計算しつくした独自
の黄金比で形成され
ています。切断面が
美しく見えるよう、
苺の配列にも気を
配っています。

ガトーフレーズが
さらにスペシャルに

贅を尽くした、クリスマスだけの限定ケーキ。
大人気のガトーフレーズがさらにスペシャル
になりました。主役の苺をダブルサンドし、
デコレーションにも贅沢に使用。これぞケーキ
の王様。プレミアムなショートケーキです。

Spécial Fraise いちごスペシャル

スポンジ
純生クリーム
苺
純生クリーム
スポンジ

限定 50 台

酒極微量

直径約 15 cm ¥8,000^{税込}

しっとりスポンジケーキ



添加物・乳化剤を使用せず、風味
と食感を大切に仕上げています。
卵は、岩手県金ケ崎町産の卵を使用。
卵独特の生臭さが少なく、コク
のある美味しい卵です。砂糖は粒子
にこだわり、小麦粉はグルテンを
抑えたソフトで口溶けの良い高品
質なものを使用。バターに中間温
殺菌牛乳を加え、丁寧に焼き上げ
ています。

素材のバランスを整える



フレッシュ苺の量
や、スライス
の厚み、さらに純生
クリームの量や
硬さの調整をし、
絶対に美味しい
方程式を組み立て
ました。

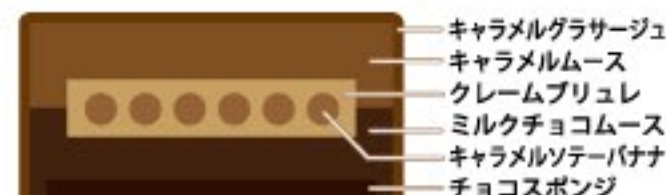
Rennes レンヌ



トナカイの足音がすぐそこに

ほろ苦いキャラメルムースとフランス産ショコラを使ったまろやかなミルクチョコムース。センターにはキャラメルソテーしたバナナが入ったクレームブリュレを閉じ込みました。家族みんなで美味しく楽しめるキャラメルムースです。

限定 50 台 酒不使用
直径約 15 cm **¥ 6,000** 税込



Carre Mille-feuille キャレミルフィーユ



ノエルの魔法
白銀の世界へようこそ

幾層にも重ねたパイ生地をしっかりと焼き上げ、カスタードクリーム・生クリーム・フレッシュな苺をサンドしました。パイの香ばしさとサクサクの食感、カスタードクリームのまろやかさと苺の酸味、生クリームの軽やかさ、全てが一体となり、さらなる美味しさが広がります。

限定 100 台 酒不使用
約 17 cm 角 **¥ 7,500** 税込



Bûche de Noël ビュッシュドノエル



楽しいデコレーションに
聖夜の願いを込めて

フランス語で「クリスマスの薪」を意味する「ビュッシュドノエル」は家族のだんらんを思い描いて生まれたケーキ。やわらかくて口どけの良いスポンジと、濃厚なショコラクリームとのコンビネーションは、子どもから大人までみんなが大好きな味わいです。

限定 100 台 酒不使用
長さ約 18 cm **¥6,500** 税込



Grande Fraise グランフローズ



美味しい幸せを
みんなでシェア

“クリスマスに幸せや喜びのひと時をわち合っていたきたい”という想いを込めて、自慢の純生クリームとベリーをふんだんに使った、パーティー用の大きなデコレーションケーキをご用意しました。トナカイやサンタたちが賑やかに楽しく、パーティーを演出します。

限定 20 台 酒極微量
約 27 cm 角 **¥23,000** 税込





Quiche

ハーブチキンと
カマンベールのキッシュ

数種類のハーブで風味良く焼き上げた岩手県産菜彩鶏、とろけるカマンベールチーズ、オリーブオイルで炒めたマッシュルームとエシャレットをチーズ風味のパイ生地で焼き上げた、ノエル限定の特製キッシュです。



限定 50 台

酒不使用

直径約 18 cm ¥4,500 税込



Roast chicken

ローストチキン

国産若鶏を、2 種類の醤油を使用したタレで漬け込んで、こんがり焼き上げました。柔らかくしっとりとした若鶏と、香ばしく香る醤油だれの美味しさをお楽しみください。

限定 40 台

¥2,000 税込



Smoked legs

スモークレッグ

国産の骨付きもも肉を桜のチップで丁寧に燻し上げました。スモーキーな香りまで美味しい、しっとり、ジューシーな一品です。

限定 30 台

¥1,000 税込



Stollen

シュトーレン

ドイツを代表するクリスマス菓子で、中央が盛り上がった形は「布に包まれた幼子イエス」と云われています。ぎっしり詰まったドライフルーツの風味が日を追うごとに生地に馴染んで味わいに変化していきます。12 月初頭から少しずつスライスして食べ、クリスマスまでのカウンドダウンをお楽しみいただけます。歴史と味の奥深さをご堪能ください。

シュトーレン 長さ約 18 cm ¥3,000 税込

シュトーレンミニ 長さ約 16 cm ¥1,500 税込



限定 100 台

酒使用



Birewecka

ビルヴェッカプレミアム

素材のほぼ 90% を岩手県産素材を使用。洋ナシ・プラム・チェリー・ぶどう・イチジク・胡桃を赤ワインでじっくり漬け込み熟成させ、少量の発酵生地をつなぎ焼き上げました。フランス東部のアルザス地方でクリスマスに食べられる伝統菓子です。薄くスライスしてワインやコニャックと一緒に召し上がると格別です。

長さ約 18 cm ¥5,000 税込



限定 100 台

酒使用



Charcuterie

佐助豚のシャルキュトリーセット

3 種類の岩手県産こだわりシャルキュトリーとブルドゥネージュ自家製バゲットのセット。

- ・佐助豚五穀入りパテ・ド・カンパーニュ
- ・佐助豚パテ・オン・クルット
- ・ゆきまる仔牛のブータンブラン
- ・ブルドゥネージュ自家製バゲット 2 本

限定 50 台

¥3,000 税込



ノンアルコール・スパークリング

13 ポールジョー
スパークリンググレープジュース
¥2,500 税込

コニャックの最高産地グランシャンパーニュ地区で300年以上続く旧家「ポールジョー」が造る極上の無添加スパークリングジュース。

14 シヤメイ レッドグレープ
¥1,200 税込

グルナッシュ、メルロを使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

15 シヤメイ ホワイトグレープ
¥1,200 税込

ユニブラン、シャルドネを使用(砂糖、着色料、保存料不使用)

16

Galette des Rois
ガレット・デ・ロワ

ガレットデロワは「王様のお菓子」という意味のフランスで昔から愛されている伝統菓子です。パイ生地の中にアーモンドクリーム、それにフェーブ(fève)とよばれる小さな陶器が入っています。切り分けたときにフェーブが当たった人はその日1日は「王様」。そして1年中良いことがあると云われています。ご家族・お友達で集まること多い季節、ガレットデロワの美味しさと楽しさをぜひみなさままでご体感ください。

販売期間：2026年1月3日(土)～10日(土)

(フェーブ・王冠付) ¥3,300 税込

年内予約特別価格 ¥3,000 税込

直径約 18cm

酒不使用

常温
配送可

予約受付期間 12月18日(木)まで

商品お渡し期間 12月20日(土)～25日(木)まで

ご予約される前に

- ・掲載商品はすべて、原材料の一部に小麦・卵・乳を含んでいます。
- ・アレルギー物質を含む食品につきましては、スタッフまでお問い合わせください。
- ・商品の内容・形状・装飾が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- ・プレートの名入れサービスなどのオーダーは承ることができません。予めご了承ください。
- ・数量には限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

カタログ中のマークについて

酒不使用 アルコールをまったく使用していません。

酒極微量 アルコールをほとんど使用していません。(香り付け程度)

酒使用 アルコールを使用しています。



全国発送可能商品です。
インターネット、店頭にて承ります。
※別途送料がかかります。

注文・支払い方法

- ・裏面の申込書にご記入の上、予約期間内に店頭にお持ちください。
- ・予約の際「お客様控え」をお渡ししますので、お渡しの当日まで大切に保管してください。
- ・支払いは、現金、各種クレジットカード、PayPay がご利用いただけます。

●お渡しの際にスムーズな前金でのご注文をお勧めしております。

年末年始営業時間変更のお知らせ

2025年12月31日(水) OPEN 10:00 - 16:00

2026年1月1日(木) OPEN 12:00 - 16:00

2日(金)・3日(土) OPEN 10:00 - 17:00

※12/31～1/3のカフェの営業はお休みです。

※1/4より通常営業いたします。

※予約後の変更・キャンセルをご遠慮いただいております。
予めご了承ください。

ブール ドゥ ネージュ 本店

Tel: 0197-65-6577

Fax: 0197-65-6580

〒024-0063 岩手県北上市九年橋3-3-1

OPEN: 10:00～19:00 年中無休



Instagram

ブール ドゥ ネージュ 盛岡緑が丘店

Tel: 019-681-3393

Fax: 019-681-3432

〒020-0117 岩手県盛岡市緑が丘4丁目7-30

OPEN: 10:00～19:00 年中無休



Instagram

<http://www.b-neige.net>

ブルドゥネージュ ノエルコレクション 2025 予約申込書

当店が本申込書でお客様からいただいた個人情報は、ご予約の確認、商品のお渡し、お客様からのご予約に関するお問合せへの対応のみに利用させていただきます。

(キリトリ)

(キリトリ)

店 控 え

※カタカナ・フルネームでご記入ください

ナマエ：

様

TEL	—	—	受取店舗 北上本店 / 盛岡緑が丘店
受取日時	日	時	代金 済 未 担当

	ガトーフレーズ 4号	¥4,500	個
01.	ガトーフレーズ 5号	¥5,500	個
	ガトーフレーズ 6号	¥6,500	個
02.	いちごスペシャル	¥8,000	個
03.	レンヌ	¥6,000	個
04.	キャレミルフィーユ	¥7,500	個
05.	ピュッシュドノエル	¥6,500	個
06.	グランフレーズ	¥23,000	個
07.	ハーブチキンとカマンベールのキッシュ	¥4,500	個
08.	シュトーレン	¥3,000	個
	シュトーレンミニ	¥1,500	個
09.	ビルヴェッカプレミアム	¥5,000	個
10.	ローストチキン	¥2,000	個
11.	スモークチキン	¥1,000	個
12.	佐助豚のシャルキュトリセット	¥3,000	個
13.	ポールジョー スパークリンググレープジュース	¥2,500	本
14.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
15.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

(キリトリ)

お客様控え

※カタカナ・フルネームでご記入ください

ナマエ：

様

TEL	—	—	受取店舗 北上本店 / 盛岡緑が丘店
受取日時	日	時	代金 済 未 担当

	ガトーフレーズ 4号	¥4,500	個
01.	ガトーフレーズ 5号	¥5,500	個
	ガトーフレーズ 6号	¥6,500	個
02.	いちごスペシャル	¥8,000	個
03.	レンヌ	¥6,000	個
04.	キャレミルフィーユ	¥7,500	個
05.	ピュッシュドノエル	¥6,500	個
06.	グランフレーズ	¥23,000	個
07.	ハーブチキンとカマンベールのキッシュ	¥4,500	個
08.	シュトーレン	¥3,000	個
	シュトーレンミニ	¥1,500	個
09.	ビルヴェッカプレミアム	¥5,000	個
10.	ローストチキン	¥2,000	個
11.	スモークチキン	¥1,000	個
12.	佐助豚のシャルキュトリセット	¥3,000	個
13.	ポールジョー スパークリンググレープジュース	¥2,500	本
14.	シャメイ レッドグレープ	¥1,200	本
15.	シャメイ ホワイトグレープ	¥1,200	本

(キリトリ)

新年のお菓子 専用

店 控 え

※カタカナ・フルネームでご記入ください

ナマエ：

様

TEL	—	—	受取店舗 北上本店 / 盛岡緑が丘店
			代金 済 未 担当

16.	ガレット・デ・ロワ ¥3,300	個	日	時
	12月31日までの予約価格 ¥3,000	個	日	時

(キリトリ)

お客様控え

※カタカナ・フルネームでご記入ください

ナマエ：

様

TEL	—	—	受取店舗 北上本店 / 盛岡緑が丘店
			代金 済 未 担当

16.	ガレット・デ・ロワ ¥3,300	個	日	時
	12月31日までの予約価格 ¥3,000	個	日	時