Noël Collection 2026

ブールドゥネージュ
ノエルコレクション

BOULE DE NEIGE



1 Gâteau Fraise
ガトーフレーズ

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て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) ￥5,800税込
6号(直径約18cm) ￥6,800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。

ブー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。

2 *Spécial Fraise*

いちごスペシャル



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。

限定 50 台　酒極微量

直径約 15 cm　**¥8,500** 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。

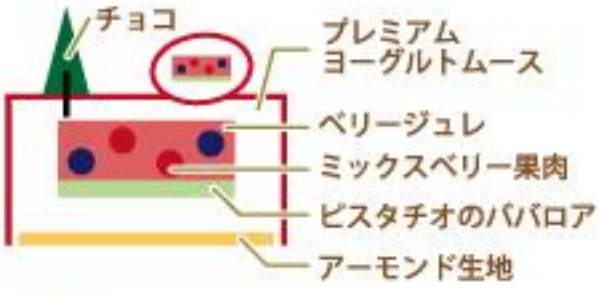
3 Rouge

ルージュ

岩手県産の生乳で作った、濃厚かつマイルドな味わいで、すっきりとした後味の「プレミアム湯田ヨーグルト」を使用した口どけ滑らかなヨーグルトムース。その中には、華やかな香り広がる甘酸っぱい赤い果実入りの真っ赤なベリーのジュレ。さらに味わい深く、香り豊かなイタリア産プラリネピスタチオを贅沢に使ったババロアを閉じ込めました。

限定 50 台　酒不使用

直径約 15 cm　**￥6,000** 税込



⚠チョコの下にストローが入っています

4

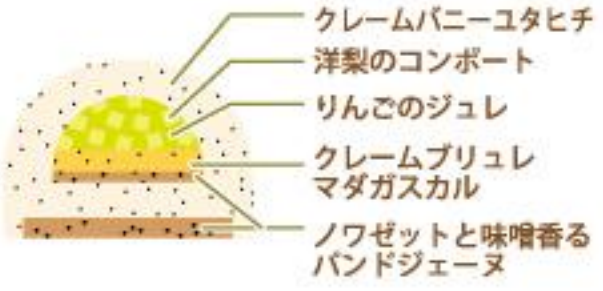
Matelasse Blanc

マトラッセブラン

フローラルでスパイシーな香りが特徴の稀少なパプアニューギニア産タヒチ種ヴァニラを使った、濃厚でありながら軽やかな口どけのクレームバニーユ。その中には、優しい味わいの岩手県産洋ナシのコンポート、そして酸味が心地よいリンゴのすりおろしジュレ。さらに甘く華やかな香りのマダガスカル産ブルボン種ヴァニラのブリュレを閉じ込めて。八幡平市「麹屋もとみや」さんの味噌とヘーゼルナッツが香るパンドジェーヌで味に奥行きを… 2 種類のヴァニラを贅沢に使い岩手県産食材と共に仕上げた逸品です。

限定 50 台　酒不使用

約 12 cm　**¥5,000** 税込



ケーキに含まれる黒い粒はバニラビーンズです

5

Bûche de Noël
ビュッシュドノエル

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のコンビネーションは、子供から大人までみんなが大好きな味わいです。

酒不使用

限定 100 台

長さ約 18 cm

￥6,800 税込





6

Gâteau au beurre de Noël
クリスマス バターケーキ

乳化剤や添加物を一切使わない、ふわふわでコクのある自慢のスポンジに、軽やかでスッと溶ける上質なバタークリーム。さらに香り高いアプリコットジャムをサンド。シンプルで懐かしくも、洗練された味わいのネオクラシックケーキが聖夜を彩ります。

限定 30 台

酒極微量

5号 ￥5,300 税込

7 グランフレーズ

Grande Fraise

“クリスマスに幸せや喜びのひと時をわかち合っていただきたい”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。

酒極微量

限定 20 台

約 30 ㎝角

￥25,000 税込



8 アイスケーキミルフィーユ

Mille-feuille glacé

幾重にも重ねたパイ生地をしっかりと焼き上げ、バニラジェラート、苺ジェラートを重ね、トップにはピスタチオクリームと苺をあしらいました。パイのサクサク感と香ばしさ、ジェラートのまろやかで軽やかな味わいが広がるクリスマス限定のアイスケーキです。

冷凍　酒不使用

限定 100 台

約 17 ㎝角

￥7,000 税込





9 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。



冷凍配送可 **限定 50 台** 酒不使用 **直径約 18 ㎝** **￥4,500** 税込

10 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 100 台

約 300 g

￥1,000 税込





11 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が変化していきます。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ト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 ㎝ ¥3,000 税込
シュトーレンミニ 約 1/2 サイズ ¥1,500 税込

常温配送可 限定 100 台 酒使用



12 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、南部小麦を使った少量の発酵生地でつなぎ、焼き上げました。フランス東部のアルザス地方でノエル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 ㎝ ¥5,000 税込

常温配送可 限定 100 台 酒使用



ノンアルコール・スパークリング



13 ポールジロー
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「ポールジロー」が造る極上の無添加スパークリングジュース。

14 シャメイ 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 シャメイ 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）



Galette des Rois

16 ガレット・デ・ロワ

ガレットデロワは「王様のお菓子」という意味で、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(fave) 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が多い季節
ガレットデロワの美味しさと楽しさを、ぜひみなさまでご体感ください。

販売期間：2027年1月3日(日)～10日(日)

（フェーブ・王冠付） ￥3,300税込

直径約 18cm　酒不使用　常温配送可

年内予約特別価格 ￥3,000税込

★フェーブはガレットの中ではなく「外付け」にしてお渡しいたします。
ガレットの中には、お召し上がりいただける「アーモンド」を忍ばせて焼き上げております。

BOULE DE NEIGE

予約受付期間 12月17日(木)まで

商品お渡し期間 12月19日(土)—25日(金)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。

酒種微量 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

2026年12月31日(木) OPEN 10:00 - 16:00
2027年 1月 1日(金) OPEN 12:00 - 16:00
2日(土)・3日(日) 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

ブールドゥネージュ　ノエルコレクション 2026　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)

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

01.	ガトーフレーズ　4号	￥4,500	個
	ガトーフレーズ　5号	￥5,800	個
	ガトーフレーズ　6号	￥6,800	個
02.	いちごスペシャル	￥8,500	個
03.	ルージュ	￥6,000	個
04.	マトラッセブラン	￥5,000	個
05.	ビュッシュドノエル	￥6,800	個
06.	クリスマスバターケーキ	￥5,300	個
07.	グランフレーズ	￥25,000	個
08.	アイスケーキミルフィーユ	￥7,000	個
09.	ハーブチキンとカマンベールのキッシュ	￥4,500	個
10.	スモークレッグ	￥1,000	個
11.	シュトーレン	￥3,000	個
	シュトーレンミニ	￥1,500	個
12.	ビルヴェッカプレミアム	￥5,000	個
13.	ポールジロー 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

01.	ガトーフレーズ　4号	￥4,500	個
	ガトーフレーズ　5号	￥5,800	個
	ガトーフレーズ　6号	￥6,800	個
02.	いちごスペシャル	￥8,500	個
03.	ルージュ	￥6,000	個
04.	マトラッセブラン	￥5,000	個
05.	ビュッシュドノエル	￥6,800	個
06.	クリスマスバターケーキ	￥5,300	個
07.	グランフレーズ	￥25,000	個
08.	アイスケーキミルフィーユ	￥7,000	個
09.	ハーブチキンとカマンベールのキッシュ	￥4,500	個
10.	スモークレッグ	￥1,000	個
11.	シュトーレン	￥3,000	個
	シュトーレンミニ	￥1,500	個
12.	ビルヴェッカプレミアム	￥5,000	個
13.	ポールジロー 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