

Miyoshi
CHRISTMAS
CAKE 2025

みよしのクリスマスケーキ



12月18日(木)まで定価より**20%OFF**にてご予約承り中

Happy Merry Christmas

みよしがお届けする特別なクリスマスケーキ



..... ❄️ 限定販売 ❄️

天使のスペシャル聖夜

(苺サンド生クリーム)

きめ細かくソフトなスポンジに、コクのある最高級生クリームと
真っ赤な苺を贅沢にサンドしました。
クリスマスの夜にふさわしい、特別な美味しさをお届けします。



6号(直径18cm) 定価 8,650円^(税込)

ご予約価格 6,900円^(税込)

5号(直径15cm) 定価 6,150円^(税込)

ご予約価格 4,900円^(税込)

4号(直径12cm) 定価 4,650円^(税込)

ご予約価格 3,700円^(税込)

12月18日(木)まで定価より20%OFFにてご予約承り中です。



きらめく夜空 (ガナッシュショコラ)

5号(直径15cm) 定価 5,350円^(税込) ご予約価格 4,250円^(税込)

芳醇な香り高いガナッシュチョコレート、ココアスポンジにたっぷりとサンドしました。ガナッシュチョコレートの甘みと程よい苦みのバランスが絶妙です。



12月18日(木)まで定価より20%OFFにてご予約承り中です。



雪の妖精 (ダブルチーズ)

5号(直径15cm) 定価 5,150円^(税込) ご予約価格 4,100円^(税込)

しっかりとコクのある濃厚なバイクドチーズケーキと、なめらかでクリーミーなレアチーズケーキの2層仕立てです。今年は純白のクリスマスツリーをイメージしました。



12月18日(木)まで定価より20%OFFにてご予約承り中です。



＊ ＊ ショコラの森 (パリパリショコラ)

5号 (直径15cm) 定価 5,600円 (税込) ご予約価格 4,450円 (税込)

香り高い生チョコクリームとふわふわココア生地のスポンジに板チョコを挟みました。
パリパリとした食感をお楽しみください。

12月18日(木)まで定価より20%OFFにてご予約承り中です。



素敵にクリスマス (生クリーム)

ふんわり口だけの良いスポンジに、クリーミーでコクのある生クリームとピーチをサンドしました。



5号 (直径15cm) 定価 4,750円 (税込)	6号 (直径18cm) 定価 5,700円 (税込)	7号 (直径21cm) 定価 7,700円 (税込)
ご予約価格 3,800円 (税込)	ご予約価格 4,550円 (税込)	ご予約価格 6,150円 (税込)

8号 (直径24cm) 定価 10,500円 (税込)	10号 (直径30cm) 定価 18,200円 (税込)
ご予約価格 8,350円 (税込)	ご予約価格 14,500円 (税込)

12月18日(木)まで
定価より20%OFFにて
ご予約承り中です。

.....限定販売.....

ばん さん
楽しい晩餐*

(チキンのキッシュ&ミートパイ)

直径13×3cm×2コ 定価 5,450円^(税込) ご予約価格 4,350円^(税込)

パティシエが作るこだわりのキッシュとミートパイの豪華なセットです。
フランスの郷土料理キッシュには、会津地鶏を使用し、さらに旨みが増しました。
ミートパイには黒毛和牛と麓山高原豚、赤ワインを使用し、
お肉の旨みが凝縮されています。
どちらも厳選した素材を用いて丁寧に作り上げたみよし自慢の逸品です。

※会津地鶏……コク、旨みに優れ、甘みのある脂が特徴の上質な肉質です。
※麓山高原豚……福島県内指定農家による限定生産、安全性、健康面、さらに豚肉の持つ旨み、
風味にこだわっています。



IWAKI WINERY

フジノユメ

いわきワイナリー人
気No1の赤ワイン。
優しい渋みと程よい
酸味が特徴の濃厚赤
ワインです。

12月18日(木)まで定価より20%OFFにてご予約承り中です。

店頭のみ限定販売

※こちらの商品は、
早期予約**20%OFFの対象外**となります。

【販売期間】11月15日(土)~12月20日(土)

シュトーレン

7×19×6cm 1,800円^(税込)

福島県産小麦粉「ゆきちから」を使用しています。
福島県産の小麦粉を使用し、さらに美味しくなりました。フルーティーな酸味と香りが特徴の白
ワインを練り込み、洋酒にじっくりと漬け込んだ
ドライフルーツとナッツがたっぷりの、ドイツの
伝統的なクリスマスケーキです。



IWAKI WINERY

甲州

日本固有品種「甲州」を
使用した白ワイン。酸味
と柑橘系の爽やかな香
り、すっきりとした味わ
いの辛口白ワインです。



福島県産小麦粉「ゆきちから」を
使用しています。

いわきワイナリー

いわきの風土を活かして、ぶどうの栽培から手作業で製造し、ぶどう本
来の美味しさと味わいを大切にしている、いわき初のワイナリーです。

クグロフ

直径14×8cm 1,850円^(税込)

フランスの伝統的なクリスマスケーキです。
香り高いチョコレートの生地に柔らかなホウ
イトチョコのバランスが絶妙です。





ありそうでなかった チョコレートどらやき。

ふんわりと焼き上げた香り高いココア生地のだらやきの皮に、自家製の濃厚で口どけの良いガナッシュチョコのクリームをたっぷりサンドしました。

リニューアル販売 **ダイヤモンドリング**

1個	216円 ^(税込)	4個入	1,026円 ^(税込)
8個入	1,917円 ^(税込)	14個入	3,245円 ^(税込)

11/1[土]よりリニューアル

バターとアーモンドの風味豊かなフィナンシェを
しっとり香ばしく焼き上げました。
もこっとした形が特徴のモコフィナンシェ、
装いを新たに美味しさをお届けいたします。

モコフィナンシェ

1個	183円 ^(税込)	5個入	1,080円 ^(税込)	10個入	2,025円 ^(税込)	16個入	3,159円 ^(税込)
----	----------------------	-----	------------------------	------	------------------------	------	------------------------



店舗一覧

ご予約はお早めに。お近くのみよしへどうぞ。

●ラトブ店

いわき市平田町120

TEL:0246-84-5945 FAX:0246-84-5945

営業時間:10:00~20:00

●ニュータウン店(マルト内)

いわき市中央台飯野1-35-1

TEL:0246-28-4693 FAX:0246-28-4693

営業時間:9:00~19:00

●高坂店(マルト内)

いわき市内郷高坂町八反田55

TEL:0246-27-8588 FAX:0246-27-8588

営業時間:9:00~19:00

●四倉店(マルト内)

いわき市四倉町字西2-9-2

TEL:0246-88-1808 FAX:0246-88-1808

営業時間:9:00~19:00

●湯長谷店

いわき市常磐下湯長谷町道下10

TEL:0246-42-2344 FAX:0246-42-2344

営業時間:9:00~19:00

●植田店

いわき市東田町2-20-1

TEL:0246-63-3443 FAX:0246-63-3443

営業時間:9:00~18:00

●北茨城店

北茨城市中郷町上桜井竹塙2064

TEL:0293-43-6376 FAX:0293-43-6376

営業時間:9:00~18:00

●城東店(マルト内)

いわき市平字城東3-1-2

TEL:0246-23-7118 FAX:0246-23-7118

営業時間:9:00~19:00

●工場直売店

いわき市平谷川瀬一丁目11番地3

TEL:0246-24-3443 FAX:0246-24-3443

営業時間:9:00~18:00

●草野店

いわき市平下神谷字仲田95

TEL:0246-34-7133 FAX:0246-34-7133

営業時間:9:00~19:00

●泉店

いわき市泉町滝尻一丁目5-7

TEL:0246-96-6511 FAX:0246-96-6511

営業時間:9:00~18:00

●エブリア店

いわき市鹿島町米田字日渡5

TEL:0246-29-3196 FAX:0246-29-3196

営業時間:10:00~18:00

●勿来窪田店(マルト内)

いわき市勿来町窪田十条3-1-2

TEL:0246-38-8789 FAX:0246-38-8789

営業時間:9:00~19:00

※クリスマスケーキのお取り扱いは12月10日(水)~12月31日(水)とさせていただきます。 ※表示価格には消費税が含まれております。 ※ケーキの付属品が変更になる場合もございます。尚、お皿は付属品ではございません。 ※表示サイズは(タテ×ヨコ×高さ)です。

お菓子の



■本社工場 いわき市平谷川瀬一丁目11番地3
■TEL 0246-23-7111(代) ■FAX 0246-22-6235

お菓子のみよし オンラインショップ

ホームページ <https://j-miyoshi.jp/>



公式SNSで
最新の情報をお届け



LINE Instagram YouTube TikTok