

大山乳業農協がつくる スペシャルなクリスマスケーキ

「ANAクラウンプラザホテル米子 監修の地元企業コラボ」

ANA  
CROWNE PLAZA  
AN IHO HOTEL  
YONAGO



大山乳業農業協同組合

# クリームは幸せの魔法

たっぷりデコレーションした苺のホイップクリームに、  
存在感のある苺をトッピング。  
箱を開けた瞬間広がる  
芳醇な苺の香りをお楽しみください。



※写真はイメージです。



数量限定

ストロベリーノエル

本体  
価格

4,200円

(税込価格4,536円)

ご予約

12/4(月)  
まで

特定原材料：卵・乳成分・小麦

※アレルギー表記は、特定原材料（卵・乳成分・小麦・落花生・そば・えび・かに）についてのみ記載しています。

※お渡し日は12月24日(日)のみです。

裏面の注文書でご注文ください

総料理長  
又野健郎



大山乳業農協とのコラボレーションケーキを監修しているのは、ANAクラウンプラザホテル米子の総料理長 又野健郎氏。各主要都市のホテルを経て、2019年8月にANAクラウンプラザホテル米子の総料理長として就任。フランスでのスイーツの勉強と36年の経験を活かし、スポンジやクリームはもちろん全体のバランスにこだわったケーキとなりました。

「生いちごのケーキは大人になっても嬉しいですよ。  
箱を開けた時のワクワク感も味わってみてください。」



ANAクラウンプラザホテル米子  
住所：鳥取県米子市久米町53番2号  
TEL：0859-36-1111  
URL：<https://anacpyonago.com/>

## 苺のケーキ おいしい秘密

### 自慢の生乳から作られる生クリーム

生乳の旨み・甘みが生きた生クリーム。  
この生クリームを使った、なめらかな食感の  
苺ホイップクリームでデコレーションしました。  
大山乳業農協ならではのケーキを、今年も自信を持ってお届けします。

#### ご注文書

ご注文は下記に記載のFAXまたはお電話でお申し込みください。

●お名前

●ご住所

●TEL

様

( ) -

お引き取り日は12月24日(日)のみです。お支払は代金引換となります。  
製品特性上、配達はお断りしております。決められた「ケーキ引き渡し場所」にてお受け取り下さい。

ご注文数

ストロベリーノエル

個

お引き取り場所に○をつけてください↓

東部地区：白バラ商事 鳥取営業所	9時～15時	
中部地区：本所工場（旧酪農課事務所前）	9時～15時	
中部地区：大山乳業 旧倉吉営業所	9時～15時	

ご注文は

本所営業課まで

TEL (0858) 52-2212

FAX (0858) 52-2226