

ラグノオ

2025
Noël

おいしいケーキで
心温まるクリスマスに



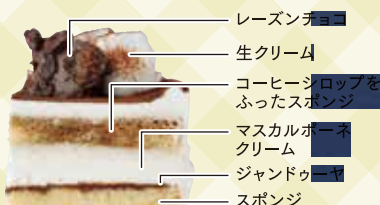
RAGUENEAU

クリスマス・ ティラミス

5号 4,000円

濃厚なミルクのコクとやさしい甘さが広がる、九州産乳原料のマスカルポーネクリームにカカオトレース認証チョコレートと合わせた特製ティラミス。ダークチョコをブレンドしたジャンドゥーヤとコーヒーシロップを重ね、仕上げに芳醇なココアパウダーとレーズンを添えたチョコ飾りで味わいにアクセントを添えました。濃厚でありながら軽やかに広がる、カカオとミルクの上質な調和をお楽しみください。

カカオトレース認証チョコレート使用
ダークチョコ／ジャンドゥーヤ／
ココアパウダー／チョコ飾り



早期ご予約で次回使える
ラグノお買い物券プレゼント

2枚

期間限定品
発売期間 12月16日～25日

とろけるマスカルポーネに
華やぐカカオの
アロマを重ねて



【アレルゲン】

卵、乳、小麦、オレンジ、大豆
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

あなたの「おいしい」が未来につながるカカオ・トレース

世界的な高まりを見せるチョコレート需要に反して、カカオ生産者の貧しい暮らしはそのまま。後継者不足によるカカオ生産量減少により、未来のチョコレート供給が危ぶまれています。カカオ・トレースは将来にわたりカカオからチョコレートまでを安定供給し、これからも美味しいチョコレートを愉しめるようにする取り組みです。生産者の収入増加につながる栽培技術支援や、チョコレート代金の一部を生産者に還元する取り組みを行っており、ラグノもこの取り組みに参加し、美味しいチョコレートの未来に貢献していきます。



「ノエル・コグリヤマ」は小栗山農園で育った栗を使用しています

【小栗山農園について】

弘前市にある小栗山農園では、地名の通り昔から山では栗がたくさんとれていましたが、現在では約4haの栗畑で主に「利平、銀寄」の品種を管理しています。

【製品について】

「小栗山農園の工藤さん」が扱う製品は、着色や香料などの添加物は一切使わず、最小限の砂糖のみで加工されています。毎年、9～10月は栗の収穫と加工作業が行われ、工藤さん夫妻が2人で取り組んでいます。



ノエルブラン・プレミアム

4号 4,600円

しっとりとしたスポンジに、甘酸っぱいイチゴと国産生乳を使った生クリームを丁寧にサンドしました。上品な香りと雑味のない澄んだミルク風味のクリームが、イチゴの爽やかな甘酸っぱさを引き立てます。トップにも生クリームとイチゴをあしらひ、白と赤の華やかなコントラストで彩り豊かに仕上げました。真っ白で美しい佇まいは、クリスマスのテーブルにぴったりの一品です。



早期ご予約で次回使える
ラゲノお買い物券プレゼント

2枚

期間限定品
発売期間 12月16日～25日



毎年愛される
王道のクリスマスケーキ

【アレルゲン】

卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、ゼラチン
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

期間限定品

発売期間 12月16日～25日

和栗と紅茶が香り立つ
優雅なモンブラン



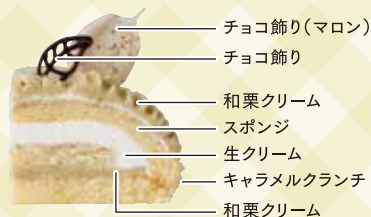
【アレルゲン】

卵、乳、小麦、オレンジ、大豆
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

ノエル・コグリヤマ

4号 3,500円

弘前市小栗山産の和栗ペーストを贅沢に使い、モンブラン仕立てに。香り高い紅茶シロップをしみ込ませたしっとりスポンジになめらかなマロンクリームをサンド。ケーキの裾にはキャラメルクラッチをあしらひ、栗のやさしい甘みと紅茶の余韻を引き立てます。口に運ぶたびに広がる、和栗の豊かな風味と紅茶の気品ある香り。山の恵みを贅沢に味わえる一品です。



早期ご予約で次回使える
ラゲノお買い物券プレゼント

1枚

クリスマス バター

4号 3,200円

バタークリームにイタリアンメレンゲを加え、コクと軽やかさを両立させました。口に入れた瞬間、バターの豊かな香りがふわっと広がり、後味は驚くほど軽やか。しっとりとしたコクはありつつも重くなく、口どけ軽やかなバタークリームをぜひお楽しみください。



早期ご予約で次回使える
ラグノオ買い物券プレゼント

1枚

期間限定品

発売期間 12月16日～25日



【アレルゲン】

卵、乳、小麦、アーモンド、オレンジ、大豆、
マカダミアナッツ、りんご、ゼラチン
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

期間限定品

発売期間 12月20日～25日



※「チョコ好きのための、限りなくチョコレートに近いケーキ」をコンセプトに開発されたボロショコラ。高純度なチョコレートをふんだんに使い、小麦粉は最小限に抑えた独自製法。じっくりと蒸し焼きにすることで、とろけるような食感を実現したチョコレートケーキです。

ラグノオオールスターズ・ ティラミス

1個 540円 数量限定

スポンジにカフェシロップをしみ込ませ、ポロショコラ*のみみとマスカルポーネクリーム、ケーキクラムを重ねてティラミス風に仕上げました。

【アレルゲン】

卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、ゼラチン
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

ラグノオオールスターズ・ レアチーズ

1個 540円 数量限定

ケーキクラムにポロショコラ*のみみとレアチーズクリームを重ねました。イチゴソースでおおいクリスマス飾りで仕上げました。

【アレルゲン】

卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、りんご、ゼラチン
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

サンタの メリークリスマス・チョコ

4号 3,500円

5号 4,000円

ココアスポンジにカスタードクリームとチョコクリームをサンドした定番ケーキ。

【アレルギー】

卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

サンタの メリークリスマス

4号 3,500円

5号 4,000円

しっとりとした生地にほどよい甘さのクリーム
とイチゴジャムをサンドした定番ケーキ。

【アレルギー】

卵、乳、小麦、オレンジ、大豆、りんご、ゼラチン
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)

早期ご予約で
次回使えるラゲノオ
お買い物券プレゼント

4号=1枚

5号=2枚



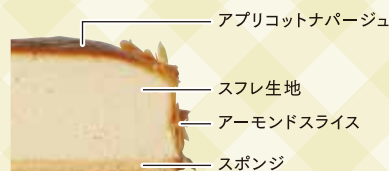
クリスマス チーズ

直径約20cm 3,500円

クリームチーズを贅沢に使った、
スフレタイプのチーズケーキ。

【アレルギー】

卵、乳、小麦、アーモンド、大豆、りんご
(工場ではくるみを含む製品を製造しております。)



早期ご予約で次回使える
ラゲノオお買い物券プレゼント

1枚

ケーキのサイズ早見表

4号	直径 約12cm 2～4人向け
5号	直径 約15cm 4～6人向け
6号	直径 約18cm 6～8人向け
ラグノオールスターズ2種	
	直径 約8.8cm (底面 直径7.5cm)

お早めのご予約をおすすめします。

- ご予約の状況により希望の商品が準備できない場合がございますので、お早めのご予約をおすすめします。
- 数量限定の商品は、予定数に達しましたらご予約終了となります。予定数に達した場合は早期ご予約期間内でもお断りとさせていただきますのでご了承ください。

クリスマスケーキ発売期間

12月1日(月)～12月25日(木)

期間限定品

発売期間 12月00日～00日

※左記のマークがあるものは
発売期間が異なります。

早期ご予約特典

12月15日(月)までにクリスマスケーキをご予約いただきますと、
「ラグノお買い物券300円」をプレゼントいたします。

3,000円以上のクリスマスケーキ1個につき1枚プレゼント。
4,000円以上のクリスマスケーキ1個につき2枚プレゼント。

※「お買い物券」は商品と一緒にお渡しいたします。

電話でのご予約も承ります。



- 商品価格には消費税が含まれております。
- 商品の飾りは、写真と異なる場合がございます。
- 商品の写真は実際の比率とは異なります。
- 商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの際は、ご容赦ください。
- 写真はイメージです。
盛り付けの皿などは商品に含まれません。

ラグノオ

本社/弘前市百石町9 ☎0172-35-0353
<https://www.rag-s.com>

弘前グループ ☎0172-29-3676

青森グループ ☎017-763-5535

八戸支店 ☎0178-28-5737



公式サイト



オンライン
ショップ



公式
Instagram

※二次元コードは、機種により読み取れない場合があります。
16450311025