

栄養士さんの「困った・・・？」をお手伝いしたい



**Total sweets producer**

トータル スイーツ プロデューサー



<http://www.la-fontaine.co.jp>

FONTAINE S・A

## アレルギー対応商品紹介 non tamago (ノンタマ)

non tamagoは、卵アレルギー（卵抜き）で今までケーキを食べられなかったお子様でもたまごを使っていないため、安心してお召し上がりいただける卵抜きの美味しいスポンジケーキです。

長芋等を使わないで焼くためクセもなく、国産小麦粉・オーガニックバニラ・低温殺菌ノンホモ牛乳・醗酵バター等。素材にもこだわり製法特許（卵抜き）のオリジナルレシピで焼き上げた安全、安心の卵アレルギー対応の夢スポンジケーキです。（類似、模倣商品にご注意ください！）

non tamagoは、基本的に卵アレルギーに対してだけに有効です。（卵抜き）  
乳製品・ナッツ・その他のアレルギーに対しては、対応しておりませんのでくれぐれもご注意ください。  
また卵以外のアレルギーがある方は、セミオーダー対応させていただきます。  
なお残念ながらアナフィラキシーショック症状をお持ちのお客様は、ご遠慮いただいております。

■ 商標 ■  
商標区分 第30類 【non tamago】ノンタマ  
登録番号 第4684869号  
■ 特許 ■  
発明の名称  
【鶏卵など鳥卵が入っていないスポンジケーキ】  
特許番号 特許第3725870号



### メニュー menu



【 ショートケーキ 】



【 チョコレートケーキ 】



【 ストロベリーケーキ 】



【 superior chocolat 】



【 オレンジケーキ 】



【 ブルーベリーケーキ 】



【 モンブラン 】



【 レアチーズケーキ 】



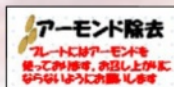
【 マーブルケーキ 】

### 【セミオーダーについて】

いろんなアレルギーをお持ちの方がいらっしゃいます。たとえば・・・

- 卵と乳性品が食べられない・・・
- 卵とナッツ類が食べられない・・・
- 卵と小麦粉が食べられない・・・
- 卵と大豆が食べられない・・・

お客様のアレルギー食材をお聞きして美味しく食べられるお客様だけの【セミオーダーnon tamago】をご用意しております。



※セミオーダー対応表示シール



【 クッキー 】



【 カップケーキ 】

昨日nontamagoケーキを届けていただいた\*\*と申します。  
ケーキらしいケーキを食べたことのない娘は興奮しながら  
“おいしい！”と言ってよろこんで食べていました。

娘は、保育園でもクラスで一人だけクリスマスケーキが  
食べられずかわいそうだったので、誕生日は絶対ホールケーキを  
食べさせてあげようと思い、アレルギー対応ケーキを探しました。

本人は大満足だったようです。おかげさまで家族全員で  
楽しい誕生日を過ごすことができました。ありがとうございました。

以前いずみ中央駅近くに勤務していたことあり、  
ラフォンティヌさんのケーキは度々いただいていたので、  
安心して注文させていただきましたが、卵、乳、小麦除去なのにとってもおいしくて驚きました。

さすがプロは違う！と感動しました。  
これからは是非利用させていただきます。どうもありがとうございました。

長年の卵アレルギー、おいしいケーキを食べさせてあげられない  
親の悲願を、見事に叶えてくださりありがとうございました。

アレルギーのない姉も申し分なくおいしいと、喜んで頬張っています。  
家族で大絶賛、「これがケーキだよ」と、自信を持って子供に勧められます。  
またお願いさせていただきます、本当にありがとうございます。

息子の誕生日にお願いしましたケーキ、無事届きました。

卵不使用とは思えない美味しさに驚きました。息子も大変喜んで食べました。  
素敵なケーキを本当にありがとうございました。

以前アレルギー対応のケーキを他店で購入したところひどい味だった苦い経験があり、  
手作りでもなかなか上手にできないのであきらめていたところでした。

これからは食物アレルギーを持つ子供のためにぜひおいしいお菓子を作ってくださいね。

このたびはおいしいケーキをお送り頂き、ありがとうございました。

配送も、予定通りでした。前々日には、わざわざアレルギーの詳細確認のため お電話まで頂き、  
細かな原材料の差し替えまで していただき、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

ラフォンティヌさんには 上の子のときから何度もお世話になっておりますが  
今回お願いしましたものは 中でも特に除去品目が多く  
(卵、乳、大豆に加えピーナッツ除去で 念のためアーモンドも抜いて頂きました)  
担当していただいたパティシエの方には 本当に大変な思いをさせてしまい  
申し訳ない気持ちでいっぱいです。

しかし、お蔭様で年に一度か二度しか食べることのできない ケーキを、  
子供が本当に喜びまして、たった二日で 1ホールきれいになくなってしまいました。  
もちろんアレルギー反応も全く出ませんでした。

本当にありがとうございました。また誕生日などの折にはお願いすることがあるかと存じます。  
そのときには、どうぞよろしくお願いいいたします。  
作っていただいたパティシエの方にも くれぐれもよろしくお伝えくださいませ。  
ありがとうございました。

食物アレルギーがあっても製法特許のnon tamagoで培ってきたノウハウを使い皆がそろって同じお菓子を食べられるお手伝いをする事。

また創立記念日、各種イベント・・・ いろんなご注文に臨機応変に対応させていただきます。

お困りの事がありましたら何なりとご相談ください。30有余年のキャリアを駆使してお応えします。

## 記念焼き菓子のご提案

開校記念に全生徒（約1000名）さんにお菓子を配りたい。が、数人のアレルギーを持ったお子さんがいらっしゃる。というご依頼です。



①



②

②一つは地元のお芋を使い焼いている「いずみポテト」をご希望されました。



③



④

④卵を使わないチョコスティックケーキも通常商品と見分けがつかないほどに焼き上がりました。

①ご予算をお伺いしながら 数多くの種類がある焼き菓子からメニューを決めていきます。  
(ご遠方でしたらネットでもご覧いただけます)

③お菓子のタイプだけでもご希望があればオリジナルの焼き菓子ををご用意します。

そしてご希望商品がnontamago技術を使って同じお菓子が制作可能か検討します。

今回は、チョコレートスティックケーキとちょっと大きなマドレーヌでした。



⑤

⑤箱の表面に張る記念シールもご用意します。ご希望になるべく沿うように更新していきます。



⑥

⑥焼き菓子が揃い箱に詰めてサンプルとして先生方にもお召し上がりいただきます。



⑦

⑦クラスごとの人数データをいただきましたら各クラスごとに箱に詰めての納品も可能です。配達希望日と配達時間を事前にお知らせください。

### ■お支払方法について

当日に現金払い 又は、後日に銀行振込

請求書、納品書等 ご希望通りに発行します。何なりとお申し付けください。

消費税は、別途となります。

## デザートケーキのご提案

生徒さんのアンケート投票で決めたデザート風ケーキを学年末の給食に全生徒（約1000名）さんに配りたいが、数人のアレルギーを持ったお子さんがいらっしゃる。というご依頼です。



①生徒さんに人気がありそうなケーキを写真ではなく自ら書いたイラストを使ってご案内しました。投票の結果「チョコレートケーキ」に決定。

もちろん提案したケーキはnontamago技術を使って卵除去でも同じお菓子が制作可能となっています。



②生ケーキの為サンプルは、先生方のご都合がよろしい日にご用意させていただきます。



クラスごとの人数データをいただきましたら各クラスごとに箱に詰めての納品も可能です。

③当店では「お菓子教室」に使っている広いサブ厨房がございます。まとまった数のご注文にも対応可能です。

### ■お支払方法について

当日に現金払い 又は、後日に銀行振込

請求書、納品書等 ご希望通りに発行します。何なりとお申し付けください。

消費税は、別途となります。



## 各種イベント菓子の事例

保育園、小学校、老人ホーム・・・お誕生日会、クリスマス会、七夕祭り・・・  
 いろんなイベントに合ったお菓子をご提案、ご用意させていただきます。



今までの卒業記念は、紅白饅頭を配っていたのだが、今年は違う記念品を贈りたいと言うご希望。

日持ちもする紅白マカロンをご提案させていただきました。

①



老人ホームのクリスマス会でやわらかく食べやすいケーキを配りたいと言うご希望。

しっとりスポンジカップケーキにクリームツリーをご提案しました。

②



保育園のクリスマス会で価格が安く、また日持ちするケーキを配りたいと言うご希望。

クリームを使わない雪だるまを模したケーキをご提案しました。

③



子ども会でオーブンを使わないで作る簡単デザート菓子は何かないかとのご希望。

バナナをフライパンで焼いてチョコソースとアイス乗せをご提案。

④



小学校で苺のショートケーキを食べさせたいが衛生上生の苺は使ってほしくないとのご希望。

生苺を加熱処理してジャムを作りクリームにしたケーキをご提案。

⑤



番組で使っているロゴをイメージしたデコレーションケーキを作れないかとのご希望。

クリームでロゴを表現したケーキをご提案。校章でも製作可能です。

⑦



少年野球チームの集まりで配りたいが冷蔵庫が無く常温保存で野球に関するケーキをご希望。

加熱処理したバタークリームサンドのボールケーキをご提案。

⑥



保育園のお誕生日会のケーキ。年齢によって大きさが変えられないかとのご希望。

ケーキはサイズを2パターン用意カラメル抜きプリンもご提案。

⑧

## 出張お菓子教室

家庭科教室をお借りして生徒さんのお菓子教室も承ります。  
作るお菓子の内容は、栄養士さんにご相談の上決定させていただきます。



生徒さんの人数、施設の状況を把握してメニューを提案します。  
今回はフライパンで焼くクレープを提案させていただきました。

生徒さん一人ひとりクレープを焼いてもらいクレープにかける  
ソースも作っていただきました。

事前に作業手順と配合を書いたレシピーをご用意しますので  
担当の先生も慌てることなく授業に参加していただけます。

物づくりの大切さも感じてもらいたいと思っているシェフです。

※写真付きのレシピー。  
道具リストも作成します



■お問い合わせは、お気軽に・・・

ラ フォンティエヌシェフ 佐伯俊哉 (さえきとしや) までお電話、メールでご連絡ください。  
メールの場合は、24時間以内に返信させていただきます。

〒245-0016

横浜市泉区和泉町3701番地

Tel/Fax 045-801-1934

シェフ 佐伯 俊哉 Toshiya Saeki

■Mail info@la-fontaine.co.jp

■URL http://www.la-fontaine.co.jp

■シェフのスケジュールカレンダー

http://calendar.yahoo.co.jp/la\_fontaineco.jp

第3水曜日定休 営業時間10:00~20:00

<http://www.la-fontaine.co.jp>

FONTAINE S・A