

こむぎのおまかせセット

販売価格 (1セット) **¥3,600** (税・送料込)

北海道産小麦を天然酵母で長時間ゆっくりと発酵・熟成した豊かな香りともっちりとした食感が特徴のパンをお届けします

セット内容

■ 湯だね角食 (3/4斤)

天然酵母と国産小麦を使用し、湯だね製法でゆっくり発酵させた濃厚でもっちりとした食感の食パンです。厚めにスライスしてトースト。シンプルにバターを載せてサククリ。もちもち感とパンの甘味が癖になります。

【原材料】国産強力粉、天然酵母、無塩バター、粗糖、粗塩 (一部に小麦・乳成分を含む)

■ フロマージュ (1カット)

国産小麦と天然酵母で熟成された生地にダイスカットしたチーズをふんだんに使った贅沢なパンです。温めると溶けたチーズが美味しいです。

【原材料】国産小麦粉、チーズ、粗糖、粗塩、天然酵母、米粉 (一部に小麦・乳成分を含む)

■ くるみレーズン (1個)

パントップの切れ目からくろみとレーズンが見え、ずっしりと重量感のあるお食パンです。スライスにしてトースターで焼いていただくのがおすすめです。くろみのこりこりとした食感とレーズンの甘酸っぱさが楽しめます。

【原材料】国産強力粉、国産全粒粉、天然酵母、粗糖、無塩バター、粗塩、くるみ、レーズン (一部に小麦・乳成分を含む)

■ プレーンベーグル (1個)

国産小麦と天然酵母のベーグルはもちっとして、穴がないのが特徴です。プレーンベーグルは、飽きの来ないシンプルなベーグルです。水平に切ってバターを塗ってトーストしたり、クリームチーズとスモークサーモンを挟んで召し上がるのもいいですね。

【原材料】国産強力粉、天然酵母、粗糖、粗塩 (一部に小麦を含む)

* 一部内容を変更することがございます。

■ ビーツ (1個)

ビーツを練り込んだ情熱の赤いパン。クランベリーやさわやかな甘酸っぱさとナッツの歯ごたえが楽しめます。

【原材料】国産小麦粉、粗糖、ビーツ、クランベリー、くるみ、無塩バター、天然酵母、粗塩、米粉 (一部に小麦・乳成分を含む)

■ ほうれん草のパン (1カット)

ほうれん草をパン生地に練りこんだ緑色が美しいパン。ベーコンとチーズが入っています。

【原材料】国産強力粉、ベーコン、ほうれん草、プロセスチーズ、牛乳、粗糖、天然酵母、太白ごま油、粗塩、米粉 (一部に小麦・乳成分を含む)

■ カンパーニュ (1個)

フランス生まれのパンで、外観がザックリしていて素朴で香り豊かなパンです。スライスしてシンプルにバターやジャムを塗って召し上がるのもよし、ハムやチーズをなどお好の具材をのせるとさらにおいしく召し上がれます。

【原材料】国産強力粉、国産全粒粉、天然酵母、粗糖、無塩バター、粗塩、米粉 (一部に小麦・乳成分を含む)

■ チョコベーグル (1個)

当店人気のチョコベーグルは、トースターで軽く焼くと混ぜ込んであるチョコチップがとろ〜り溶けてお口の中に広がり病みつきになるおいしさです。

【原材料】国産強力粉、天然酵母、粗糖、粗塩、ココアパウダー、チョコチップ (一部に小麦・乳成分を含む)

■ お楽しみパン (2~3個)

こむぎのセレクションでパンをお届けします。お楽しみに！

■ 保存方法

冷凍庫で冷凍保存してください。

■ お召し上がり方

自然解凍し、トースターで2~3分温めてください。

■ 賞味期限

解凍後、早めにお召し上がりください。

■ ご注文

WEBでご注文を承っております。また、別紙でのFAX注文・お電話でのご注文も承っております。

代金振込前はキャンセル可能です。

【お願い】

沖縄県・離島・一部地域にお住まいのお客様は、代金を別途お見積させていただきます。お問い合わせください。

■ お支払い方法

銀行振込 (振込手数料はお客様負担をお願いします。)

■ 配送方法

佐川急便 クール便 (冷凍)



こむぎのベーカリーキッチン通販 ご注文用紙

〒237-0045
神奈川県横須賀市東逸見町2-77
電話/FAX：046-876-9356

商品名	単価	数量	合計金額
こむぎのおまかせセット	3,600円		

お客様の情報

お名前 (フリガナ)	
ご住所	〒
電話番号	
E-mail アドレス	
通信欄	

* 上記住所とお届先住所が異なる場合は、通信欄にお届先住所を記載してください。

注文から到着までの流れ

1. 「ご注文用紙」をFAX送信またはお電話でご注文ください。
2. 代金は、下記の銀行口座へお振込ください。
3. お支払い確認後にご連絡いたします。
4. 到着までしばらくお待ちください。

【振込先】

金融機関名：湘南信用金庫
支店名：逸見支店
口座科目：普通預金
口座番号：0085317
口座名義：ハセガワ マユミ

- * お申込後、7日以内にご入金をお願いいたします。
期間内に入金がない場合は、キャンセルとさせていただきます。
- * 指定日が無ければ入金確認後5営業日以内で発送致します。
- * 詳しくはWEBでご確認ください。

FAX送信先：046-876-9356