

# クリスマス特製パン、予約受付スタート！

フルーツやナッツはもちろん、スパイスまで  
とことん素材にこだわったハレの日のパン、  
今年も予約受付を開始しました！

パン デ ナビダッド

## Pan de Navidad

5種のドライフルーツとクルミがずっしり詰まり、3種のスパイスを効かせた重量感のあるパン。基本の生地はおへその農薬不使用小麦とカナダの有機ライ麦。

卵や乳製品などの動物性材料は、いっさい使っておりません。

少しずつ薄くスライスしてお召し上がりください。【賞味期限】製造から2週間



Lサイズ 1,800円(税別) / Mサイズ 900円(税別)

箱入り +200円(税別)

【原材料】全粒粉(広島県世羅町)、有機ライ麦(カナダ)、天日湖塩(豪)、天然湧水(広島県世羅町)、有機砂糖(ブラジル)、有機レーズン(米)、有機アプリコット(トルコ)、有機いちじく(トルコ)、有機くるみ(米)、有機いよかんピール(愛媛)、有機クランベリー(米)、ラム酒(ジャマイカ)、有機スパイス3種

ロスコン デ レジェス

## Roscon de Reyes

スペインで12月から1月6日(東方の三賢者の日)にかけて食される、ドーナツ型のふんわり甘いパン。よつ葉バターと非遺伝子組換え飼料の世羅産たまごをたっぷり使った生地、瀬戸内の農薬不使用レモンで香りづけしました。有機ナッツと有機レモンピール・オレンジピールで飾りつけ。【賞味期限】製造から5日間



900円(税別)

箱入り +200円(税別)

【原材料】全粒粉(広島県世羅町)、小麦粉(熊本産)、バター(北海道)、卵(広島県世羅町)、レモン(瀬戸内)、天日湖塩(豪)、天然湧水(広島県世羅町)、有機砂糖(ブラジル)、有機レモンピール(伊)、有機オレンジピール(伊)、ラム酒(ジャマイカ)、有機くるみ(米)、有機アーモンド(伊)

※商品写真はイメージです。ロスコン上部の柑橘スライスが柑橘ピールに変わる場合があります。人形や赤い実等の装飾は付いていません。

受取方法 /

店頭受取 または 配送

店頭受取日または発送日 / 12/11(月)、12/15(金)、12/18(月)、12/22(金)、12/23(土祝)

予約方法 / 各日の 5日前までに、オンラインまたはお電話にてご注文ください。

○オンライン... 公式HP [www.ohesocafe.com](http://www.ohesocafe.com) よりご注文ください。

○Tel... 0847-23-0678 (9:00-17:00 水木定休)

※ 店頭受取の場合は、お電話にてご注文ください。配送の場合は、地域により送料648円～、代引手数料324円がかかります。「お名前、ご連絡先、品名・個数、受取方法、(店頭は)ご来店日時、(配送は)送付先住所、郵便番号、代引きか事前振込か」をお知らせください。着日指定はできません。