

クリスマス特製パン 『Pan de Navidad』

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りました。



5種のドライフルーツとクルミが贅沢に
ずっしり詰まり、3種のスパイスを効かせた
ハレの日のパン。

基本の生地は、世羅無農薬小麦と
カナダ産有機ライ麦。

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。大サイズは、どっしり700g。
すこしずつスライスしてお召し上がりください。

Pan de Navidad / パン デ ナビダッド ～ドライフルーツとナッツのクリスマス特製パン～

大 700g 1,800 円(税別)

中 350g 900 円(税別)

ギフト包装(オプション) + 300 円(税別)

【原材料】無農薬小麦(広島県世羅町), 有機ライ麦(加), 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), 有機スパイス3種 【賞味期限・保存方法】冷暗所にて製造から2週間

ご予約期間 / 11月25日 ~ 12月23日

受取り期間 / 12月1日 ~ 12月25日

受取り方法 / 店頭 (12/1~12/25まで水木のぞく毎日) 、または 配送 (12/1~12/25)

ご予約方法 / 受取日の3営業日前までに、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… おへそカフェ&ベーカリー HP www.ohesocafe.com よりご注文ください。

○ Tel… **0847-23-0678** (9:00-11:00 / 14:00-17:00 、水木定休)

※店頭受取りの場合は、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～、代引料324円がかかります。「お名前、ご連絡先、大/小、個数、ギフト包装の有無、受取り方法、(店頭は)ご来店日時」、配送の場合は「送付先住所と郵便番号、代引きか事前振込か、到着希望日」をお知らせください。