

今年もクリスマス特製パン、 ご注文の受付が始まりました！

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。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。送料別途
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】製造日より2週間



Lサイズ 1,980円(税込) / Mサイズ 990円(税込)

【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）、有機克蘭ベリー（米）、ラム酒（ジャマイカ）、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
に、瀬戸内産の柑橘で香りづけしました。有機ナッツで飾りつけ。送料別途

【賞味期限】製造日より5日間



箱入り Lサイズ 1,300円(税込)

【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。人形や赤い実等の装飾は付いていません。飾り付け等の原材料は変更されることがあります。

ご注文方法

こちらのサイトからご注文を承っております！→ <http://ohesocafe.shop-pro.jp/>

毎週月曜正午までにお受けしたご注文を、その週の土曜に発送いたします。

- 1回目: 12/3(月) 正午までのご注文 → 12/8(土) 発送
- 2回目: 12/10(月) 正午までのご注文 → 12/15(土) 発送
- 3回目: 12/17(月) 正午までのご注文 → 12/22(土) 発送

*「到着日」ではありませんのでご注意ください。

期間中はパンショップ店頭でも販売しておりますので、ぜひお立ち寄りくださいね！