

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】製造日より2週間



L サイズ 1,980 円 (税別) / M サイズ 990 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）、有機克蘭ベリー（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

☆ 今年は広島 安芸高田市『川根柚子』さんとコラボ！ ☆

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、農薬不使用 広島 川根産ゆずピールで香りづけしました。【賞味期限】製造日より5日間



990 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）、柚子（広島県安芸高田？）、天日湖塩（豪）、天然湧水（広島県世羅町）、有機砂糖（ブラジル）、柚子ピール（高田？）、ラム酒（ジャマイカ）、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。

ご注文方法

- オンラインショップでご注文いただけます。→ <http://ohesocafe.shop-pro.jp>
 - 1回目：12/2 (月) 正午までのご注文 → 12/7 (土) 発送
 - 2回目：12/9 (月) 正午までのご注文 → 12/14 (土) 発送
 - 3回目：12/16 (月) 正午までのご注文 → 12/21 (土) 発送
- 店頭や道の駅世羅等でもお求めいただけます。

おへそカフェ&ベーカリー 広島県世羅郡世羅町宇津戸 1548-1

お問い合わせ：tel/ 0847-23-0678 e-mail/ info@ohesocafe.com