

# ★季節のお菓子 予約販売のご案内★

●販売日 7月4日(火)午後1時～

●販売するもの

## ☆和菓子セット(豆乳抹茶の葛豆腐・水ようかん)

豆乳抹茶の葛豆腐  
 葛粉のむっちり食感がおいしい抹茶と豆乳を使った冷し菓子です  
 水ようかん  
 国産のこしあんを使ったシンプルなお水ようかん  
 くず粉、豆乳、抹茶、砂糖、こしあん、寒天を使用

## ☆オレンジシアンケーキ 2個

オレンジジュースとしアンズを使った2層のアンズケーキ  
 ペロリと食べられちゃう、オレンジがさわやかなしアンズケーキです  
 クリームチーズ、オレンジジュース、砂糖、動物性生クリーム、ゼラチンを使用  
 ※写真とは違ってしまいますが、実際はムースタイプ使用で丸型となります

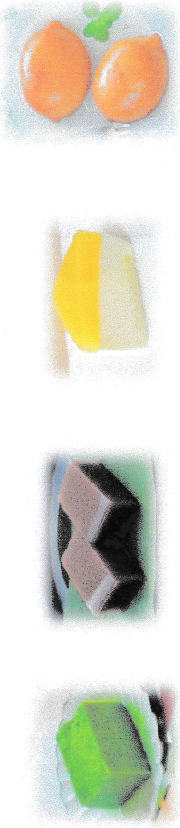
## ☆しモンケーキ 2個

しモンの皮と果汁を使った冷やしもおいしいしモンの形をしたケーキ  
 国産小麦、生活クレープの卵、太白ごま油、しモン、アンズモンドパウダー  
 製菓用グラニュー糖、粉糖を使用

●締切日 6月30日(金) ※22日(木)までのご注文で早割価格です！

ご注文は直接お越しいただくほかにお電話・7アックス・メールでも可、メール  
 7アックスの場合翌日には返信いたしますので、  
 連絡のない場合は再度ご連絡をお願いいたします。

お支払いは6月30日(金)まで、キャンセルは  
 22日(木)まで、以降のご返金は致し兼ねますのでご了承ください。



ご注文用紙 月 日 受付

お名前		電話番号	
品名	価格	数量	小計
和菓子セット (豆乳抹茶の葛豆腐・水ようかん)	400円 早割り 360円		
オレンジシアンケーキ 2個	600円 早割り 540円		
しモンケーキ 2個	500円 早割り 450円		
合計			
お引き渡し	7月4日(火)	時頃	

ご注文・お問い合わせ先  
 七エ「のびのおうちごパン」  
 おうちごパン教室「のびの玉手箱」 長沼まで  
 tel& fax 050-3053-3924  
 mail ouchigopan@nobunodaikoro.com

キリトリ