

2024年2月吉日

お客様各位

恵泉マナベーカリー

〒046-0013 北海道余市郡余市町豊丘町374

TEL/0135-21-6156 FAX/0135-48-6122

E-mail mannabakery@vitaport.co.jp

ご注文承ります！

いつもご愛顧いただきましてありがとうございます。

現在、マナベーカリーでは若者たちが希望に燃えてパン作りに励んでおります。

お陰で従来よりもパンの質がグンと上がり、小麦本来の旨味がいよいよ引き出され、全国の皆様からも「美味しい！」との感動の声をいただいております。この機会に是非、ご注文くださいませ。

尚、ご注文はお電話、FAX、メール等で承っております。

【ご注文内容】

- ①定期注文 遠く離れたご親族・ご友人に定期便を！
毎月・隔月の定期便 裏面注文表にご記入ください。
- ②ギフトセット 出産祝い・卒業、入学祝に
- 砂糖なしパンセット（¥2800/60サイズ）
角食パン1斤・ニュー・ロール4ケ・新ダブルチーズ4ケ
 - 小物パンセット（¥3,900/60サイズ）
たまごパン・新ダブルチーズ・岩塩ロール 各2ケずつ
ベーグル・ロールパン・ニュー・ロール 各3ケずつ
 - ホテルブレッドセット（¥1900/60サイズ）
ホテルブレッド2斤・ミニバター2本

注文表

恵泉マナベーカリー

〒046-0013 北海道余市郡余市町豊丘町374-3
Tel 0135-21-6156 / Fax 0135-48-6122

お届け先のお名前	様			ご注文主様お名前	様		
お届け先ご住所	〒			ご注文主様ご住所	〒		
携帯番号		納期		携帯番号			
商 品	商品のご紹介			税込み価格	数量	備考	
角食パン	甘みさえ感じるごはんのような飽きないパンです。			¥680		砂糖なし生地	
バタール	小麦の旨味、外皮のパリパリ感到感動します。			¥480		"	
ミニバタール	バタールの2/3の大きさです。			¥320		"	
バンズ	おにぎりのようなシンプルなパンです。			¥160		"	
ニュー・ロール	さっぱりした味わいとバターのコクが特徴です。			¥240		"	
新ダブルチーズ	チーズの味をしっかり楽しめます。			¥290		"	
ホテルブレッド	もちり・ふわふわ、重量感と小麦の旨みに感動します。			¥650			
ミニホテル	ホテルブレッドの生地をワンローフ型に入れて焼いた小型食事パン			¥600			
バンズホテル	ホテル生地にバターを挟んで焼いた丸パン。			¥150			
たまごパン	ゆで卵と玉葱のピクルスを自家製マヨネーズで和えた調理パン。			¥290			
パンドミ食パン	砂糖とバターの入ったフランスパン風生地の食パン。			¥640			
パンドミ	パンドミ食パンの生地をワンローフ型に入れました。			¥620			
ベーグル	旨みが広がる噛み応えのあるパンです。			¥240			
岩塩ロール	水を使わず牛乳だけで練った濃厚な生地です。			¥300			
ロールパン	バターが後をひく、きめ細かい上品な味わい			¥240			
パン・オ・フロマージュラン	自家製チーズを生地に練りこんだソフトフランスパン			¥630			
1/3パン・オ・フロマージュラン	フロマージュの1/3個分で食べやすい大きさです。			¥210			