

Merry Christmas

ナナハコ

ナナハコ米粉のヴィーガンケーキ 2020

ホワイトクリスマスケーキ

直径12cm 4号サイズ
直径15cm 5号サイズ

限定各 20

【原材料】

有機豆乳、有機カシューナッツ、ココナッツオイル、米粉、菜種油、甜菜糖、有機メイプルシロップ、有機アーモンドプードル、有機ストロベリー、有機ラズベリー、有機ブルーベリー、有機砂糖、有機ココの実、有機パンプキンシード、有機バニラエキストラクト、自然塩、ベーキングパウダー（アルミフリー）

アレルギー：大豆・カシューナッツ
※卵・乳・小麦 不使用
有機ミックスベリーをたっぷりサンドしました



※冷凍でご購入の際は冷蔵庫で4号約6時間、5号約8時間解凍してお召し上がりください

4号 本体価格 **3,200円** (税込 3,456円) 5号 本体価格 **4,200円** (税込 4,536円)
ローソク 5本付き

米粉スポンジとカシューナッツベースの豆乳バニラクリームで作った卵・乳製品・小麦不使用のヴィーガンケーキ
※大手通店冷蔵渡しのみフレッシュ苺使用
※その他は冷凍ミックスベリー使用

ブッシュ・ド・ノエル

長さ約20cm

限定 25

【原材料】

有機豆乳、有機カシューナッツ、ココナッツオイル、米粉、甜菜糖、有機メイプルシロップ、有機ココア、菜種油、有機アーモンドプードル、有機カカオバター、有機味噌、有機いちじくブラックミッション、有機チョコチップ、有機ココの実、有機パンプキンシード、自然塩、ベーキングパウダー（アルミフリー）

アレルギー：大豆・カシューナッツ
※卵・乳・小麦 不使用

※冷凍でご購入の際は冷蔵庫で約6時間解凍してお召し上がりください



本体価格 **3,800円** (税込 4,104円)
ローソク 5本付き

スポンジ・クリーム共に有機ココアを使用した濃厚なチョコ風味の卵・乳製品・小麦不使用のヴィーガンケーキ

12月15日(火) ご注文締切

お受け取り日12月20日(日)～25日(金) (発送も同じ)

※12月23日(水)は営業いたします

※アレルギーは特定原材料27品目に該当するものについて記載しています。
※同じ製造ラインで卵・乳製品・小麦を使った製品を製造しています。
※大手通店 店頭渡しのみ冷蔵渡しになります。
※限定数に達しますと締め切らせて頂きますのでお早めのご注文をお願いいたします。

申込書

ホワイトクリスマスケーキ4号	冷凍・冷蔵	¥3,200 (本体価格)	個
ホワイトクリスマスケーキ5号	冷凍・冷蔵	¥4,200 (本体価格)	個
ブッシュ・ド・ノエル	冷凍・冷蔵	¥3,800 (本体価格)	個

※送料別途 (冷凍クール便代含む) : 1,200円 (税込) (北海道・沖縄・離島を除く)

お代金 済 ・ 未 ¥ (税込価格)

お受け取り日時・方法

・ 店頭受け取り 12月 日 () 時頃来店

・ 発送 12月 日 () 着

お名前 様

TEL

弊社使用欄

担当者 ご来店 ・ TEL

お客様控え

ホワイトクリスマスケーキ4号	冷凍・冷蔵	¥3,200 (本体価格)	個
ホワイトクリスマスケーキ5号	冷凍・冷蔵	¥4,200 (本体価格)	個
ブッシュ・ド・ノエル	冷凍・冷蔵	¥3,800 (本体価格)	個

※送料別途 (冷凍クール便代含む) : 1,200円 (税込) (北海道・沖縄・離島を除く)

お代金 済 ・ 未 ¥ (税込価格)

お受け取り日時・方法

・ 店頭受け取り 12月 日 () 時頃来店

・ 発送 12月 日 () 着

お名前 様

※ご注文商品の変更・キャンセルはお受け取り日の3日前までにお願いいたします。



自然食品のお店

ムスビガーデン 大手通店

organic & natural food

大阪市中央区大手通2-2-7

TEL 06-6945-0618 / FAX 06-6910-6237

営業時間：月火金土 10:30~19:30 / 日・祝 10:30~18:00

定休日：水曜日