

# 焼きたてくるみパン

カフェかなっぺ完全受注生産パン（作り置きはしていません）

## おいしさ◎

北海道産石臼挽き全粒粉小麦の  
しっかりした味。くるみもたっぷり。

## お客様の健康に◎

全粒粉 100% で食物繊維、  
ビタミン、ミネラルが豊富。  
化学調味料・食品添加物不使用。

## 地球の健康にも◎

受注生産のためフードロスゼロ、  
包装はリサイクル可能な紙袋1枚。



税込

# ¥500



歌津地区内は配達も承ります

かなっぺから国道を通らず届けられるエリアは  
**2袋以上のご注文から**  
かなっぺから国道を通ってお届けするエリアは  
**4袋以上のご注文から**

## おいしい食べ方

焼きたてはそのまま、  
少し時間が経ったらフライパンやトースターで  
表面を少し焼いてからお召し上がりください。

## ご注文の流れ

### ① 電話で問い合わせ



まずは電話にてご注文をお願いします。パンが  
いくつ欲しいか、お名前、電話番号などを確認  
させていただきます。

### ② 受け渡し時間の確認

最短でも



一時間後

くるみパンをご用意できる時間をお伝えします。  
ご希望の引き取り時間などあればこのタイミング  
で焼き時間を調整させていただきます。

### ③ パンの受け渡しとお会計



受け渡し時間になったらカフェかなっぺまで引き  
取りに来てください。配達の場合はお届けに伺い  
ますのでパンと引き換えに代金をいただきます。

## カフェかなっぺ

宮城県本吉郡南三陸町歌津中山2-1

[www.chibakaoru.jp](http://www.chibakaoru.jp)

ご注文はお電話で受け付けております。（月曜定休）

受付時間  
8時～15時



# 0226-25-7638

（双子の七郎スリッパ）