

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。

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。

原材料

北海道産全粒粉（石臼挽き）、
くるみ、モラセス、塩、ドラ
イイースト、オリーブオイル



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

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

くるみパンが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

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）