有機食材で作った

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◎

国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◎

有機 JAS 認証食材のみ使用。
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◎

環境負荷の少ない有機 JAS 認証食材。
受注生産のためフードロスゼロ。
紙袋 1 枚の簡易包装。

原材料
国産全粒粉（有機）、
くるみ（有機）、モラセス（有機）、
オリーブオイル（有機）、塩、
ドライイースト

Chemical Off

VEGAN OK

税込
¥500

おいしい食べ方

焼きたてはそのままで、
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。

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

TAKE OUT

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）