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◎

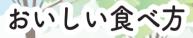
国産石臼挽き全粒粉小麦の しっかりした味。くるみもたっぷり。

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。 紙袋し枚の簡易包装。



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。

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





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。

るみ(有機)、モラセス(有機)、 オリーブオイル(有機)、塩、

国産全粒粉(有機)、











¥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

(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

受付時間



(双子の七郎スリッパ)