

粉のアトリエ コナリエ パンとお菓子の注文書 (ご注文はメールにて konalier111@gmail.com)

お名前

TEL・E-MAIL

お届け先ご住所

※ヤマト運輸で発送可
翌日到着可能地域のみ

お届け希望日時 年 月 日() 時頃希望

(ご注文は1週間前までに。基本的にはイベント出店日のいずれかとなります。)

2020.01

種類	品名	発送	消費 期限	最低 注文数	販売単価 (税込)	注文数	金額	備考	
ベーグル	かぼちゃベーグル	○	3	2	230				
	ごはんベーグル	○	3	2	220				
	メープルくるみベーグル	○	3	2	250				
	さつまいも白あんベーグル	冬季○	2	2	250				
パン	玄米酒粕ブール	○	4	2	300				
	ココナッツオイルの塩パン	○	3	2	200				
	メロンパン	○	1	2	230				
	豆乳クリームパン	冬季○	0	2	220				
	いちじくとくるみのパン	○	3	2	250				
	もっちりバケット	○	4	2	250				
	コーンパン	○	1	2	230				
	じゃがいもフォカッチャ	○	1	2	230				
	マフィン	かぼちゃマフィン	○	5	2	240			
		さつまいもマフィン	○	5	2	240			
レモンココナッツマフィン		○	5	2	240				
バナナマフィン		○	5	2	240				
小松菜マフィン		○	5	2	240				
抹茶小豆マフィン		○	5	2	280				
いちじく紅茶マフィン		○	5	2	280				
メープルナッツココアマフィン		○	5	2	280				
クッキー	和三盆スノーボール 6個入	○	14	1	350				
	ほうじ茶ボール 6個入	○	14	1	350				
	オートミールバー 2個入	○	14	1	250				
	玄米メープルクッキー 4個入	○	14	1	250				
合計									

【ご確認事項】

- ・ご注文は、1種類最低注文数以上、合計2,000円以上でお願いします。ご希望に添えない日もございます。予めご了承ください。
- ・イベント前日の仕込みと一緒に製造するため、お届け希望日はイベント出店日のいずれかになります。
ブログの出店予定でご確認いただくか、メールでお問い合わせください。
- ・発送できます。当工房の近隣地域(藤が丘駅から5km以内)はサービス。他の地域は送料実費をご負担願います。
- ・上記表の消費期限は、到着日からの日数です。すぐに召し上がらない場合は冷凍保存をお願いします。

【アレルギーについて】

当工房では、卵・乳製品・白砂糖・動物性素材を使わずに製造しておりますが、他社から仕入れた原材料も使用しているためアレルギーの完全な除去を保証するものではないことを予めご了承ください。原材料などの確認は、お気軽にお問い合わせください。

通信欄(上記以外の商品など、ご要望がございましたらご記入ください。できるだけ対応いたします)