粉のアトリエ　コナリエ　パンと焼菓子の注文書 【メール送信先→konalier111@gmail.com】　2021/1/20

お名前　　（ｲﾝｽﾀｱｶｳﾝﾄ:　　）TEL

ご住所　〒

受取方法　□ ① イベント出店先等で受け取り→　　月　　日　　時頃（イベント名:　　）

□ ② ヤマト宅急便　　月　　日（　　）発送、時間指定:□ なし　□ あり→（　　時～　　時）

※発送可能日は、イベント出店日の前日です。お受けできない場合もありますので、事前にお問い合わせください。

種類	品　名	発送	消費期限	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	230			
	ごはんベーグル	○	3	220			
	メープルくるみベーグル	○	3	250			
	オレンジピールベーグル	○	3	250			
	ブルーベリーベーグル	○	3	250			
	抹茶あんこベーグル	○	2	250			
	さつまいも白あんベーグル	○	2	250			
パン	玄米酒粕ブール	○	4	300			
	酒粕酵母の食パン　大	○	4	500			
	酒粕酵母の食パン　ミニ	○	4	200			
	ココナッツオイルの塩パン	○	3	200			
	メロンパン	○	1	230			
	豆乳クリームパン	冬季のみ	0	220			
	もっちりバケット	○	4	250			
	いちじくとくるみのパン	○	3	250			
	シナモンロール	○	3	220			
マフィン	かぼちゃマフィン	○	5	240			
	さつまいもマフィン	○	5	240			
	バナナマフィン	○	5	240			
	小松菜マフィン	○	5	240			
	黒糖くるみマフィン	○	5	280			
	いちじく紅茶マフィン	○	5	280			
	メープルナッツココアマフィン	○	5	280			
クッキー	和三盆ボール 6コ入	○	14	350			
	ほうじ茶ボール 6コ入	○	14	350			
	玄米メープルクッキー　4枚入	○	14	250			
	レモンココナッツクッキー　4枚入	○	14	250			
					商品代金合計		
					ヤマト送料		
					総合計		

【ご確認事項】

・毎日製造していないためご希望に添えない日もございます。予めご了承ください。

・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。

・ご注文後のキャンセルや受取日の変更はご遠慮ください。消費期限が短めですので、確実に受け取れる日をお選びください。

【ヤマト発送について】

・地域別に送料が必要です。愛知県名古屋市から発送して、翌日に到着が可能な地域のみ承ります。

・送料（10個まで）…中部、関東、関西、信越、北陸→700円、中国、四国、南東北→800円、九州（宮崎、鹿児島除く）→900円

（注）パン・マフィンの個数が11個以上の場合はプラス200円、クール便希望の場合はプラス200円です。

【お支払方法】

・イベント出店先で受け取りの場合は、商品と引き換えに現金またはPaypayにてお支払いください。

・ヤマト発送の場合、ご入金確認後に発送します。注文受付後、振込先をお知らせします。

取扱金融機関…三菱UFJ銀行、ゆうちょ銀行。振込手数料はご負担お願いします。代引きは対応しておりません。

【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おり
アレルゲン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、お気軽にお問合せください。

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）

【問い合わせ】粉のアトリエコナリエ　名古屋市名東区小池町５　スカイハイツナルセ５０２号　TEL:090-4232-5066