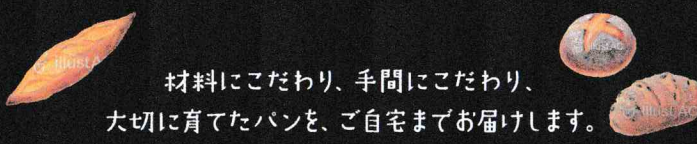


2019 6/1

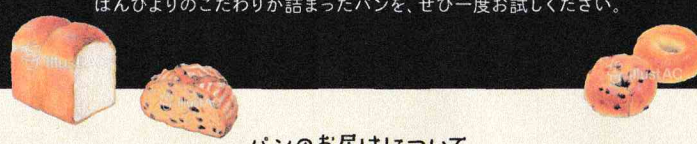
client	category	spec
ばんびより様	ショップカード	サイズ: A6 (148×105mm) カラー: CMYK / 両面フルカラー 用紙: マットコート / 135kg

うら - 01



材料にこだわり、手間にこだわり、
大切に育てたパンを、ご自宅までお届けします。
どんなパンが入っているかは、お届けまではヒミツ♪です。
福袋を開けるように、ワクワクしながらお楽しみください。

ばんびよりのパンは、マーガリン、トランス脂肪酸ショートニングなどを使わず、
できる限り、体にやさしい材料や自然酵母で作っています。
お年寄りからお子様まで、家族みんなが、毎日安心して食べることができるパン。
コーヒーやスープ、フレッシュなサラダやフルーツなどと一緒に味わう、楽しい食卓。
そんな時間を想像しながら、手間をかけ、ゆっくり熟成発酵し、
小麦本来の自然な風味を大切に、毎日食べても飽きのこないパンづくりをしています。
天然酵母のパンは、日を追うごとに熟成するので、冷凍保存でも美味しくいただけます。
ばんびよりのこだわりが詰まったパンを、ぜひ一度お試しください。



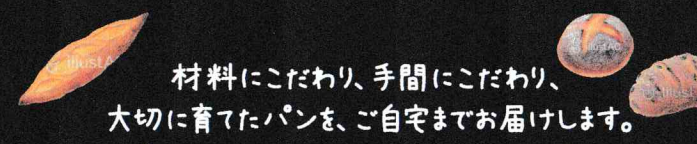
パンのお届けについて

- 1 お届け回数を右の3パターンよりお選びください。
(お届け時間は13:00～17:00頃の予定です) 週1コース 月2コース 月1コース
- 2 1回にお届けするバックを、2,000円以上、1,000円単位でご指定ください。
(2,000円のコースで、約4～5個のパンを目安としてください。)
- 3 代金のお支払いについては、お届け時に集金させていただきます。(現金のみ)
※お留守の時でも、指定場所にお届けできるチケット4枚綴りもご用意しております。

※お届け可能地域は、長野県松本市とその周辺地域になります。詳しくはお問い合わせください。
※お届け回数およびお届けバックのコースについては、途中変更可能です。

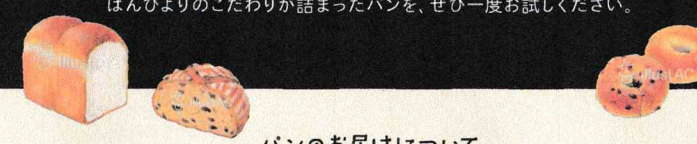
2,000円コース以上の場合、当方まで取りに来ていただく(宅配料無料)か、
送料着払いでの郵送も受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。

うら - 02



材料にこだわり、手間にこだわり、
大切に育てたパンを、ご自宅までお届けします。
どんなパンが入っているかは、お届けまではヒミツ♪です。
福袋を開けるように、ワクワクしながらお楽しみください。

ばんびよりのパンは、マーガリン、トランス脂肪酸ショートニングなどを使わず、
できる限り、体にやさしい材料や自然酵母で作っています。
お年寄りからお子様まで、家族みんなが、毎日安心して食べることができるパン。
コーヒーやスープ、フレッシュなサラダやフルーツなどと一緒に味わう、楽しい食卓。
そんな時間を想像しながら、手間をかけ、ゆっくり熟成発酵し、
小麦本来の自然な風味を大切に、毎日食べても飽きのこないパンづくりをしています。
天然酵母のパンは、日を追うごとに熟成するので、冷凍保存でも美味しくいただけます。
ばんびよりのこだわりが詰まったパンを、ぜひ一度お試しください。



パンのお届けについて

- 1 お届け回数を右の3パターンよりお選びください。
(お届け時間は13:00～17:00頃の予定です) 週1コース 月2コース 月1コース
- 2 1回にお届けするバックを、2,000円以上、1,000円単位でご指定ください。
(2,000円のコースで、約4～5個のパンを目安としてください。)
- 3 代金のお支払いについては、お届け時に集金させていただきます。(現金のみ)
※お留守の時でも、指定場所にお届けできるチケット4枚綴りもご用意しております。

※お届け可能地域は、長野県松本市とその周辺地域になります。詳しくはお問い合わせください。
※お届け回数およびお届けバックのコースについては、途中変更可能です。

2,000円コース以上の場合、当方まで取りに来ていただく(宅配料無料)か、
送料着払いでの郵送も受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。