『天然酵母シュトーレン』ご予約受付中！

じっくりラム酒に漬込んだドライフルーツやナッツ、スパイスをぎっしり練り込んで作るシュトーレン。
本場ドイツではクリスマス時期に家庭で焼いたシュトーレンを友人や家族に贈る習慣もあり、
贈り物としても、とてもおめでたい商品です。

焼き上がりをバターでコーティングして粉砂糖をたっぷりまぶすので、日持ちします。
味が全体に染み渡る2週間後が食べ頃です。

お味はプレーン、ショコラの2種類、3サイズをご用意しております。
贈り物やご自分へのご褒美にいかがですか？



ご予約締め切り　11／22（日）
商品お渡し日　12／5（土）・6（日）・19（土）・20（日）

お電話でのご予約も受け付けております。
アトリエ・ウィークエンド　TEL 055-267-9600（火～日曜 12:30～18:30）

【お客様控え】

	プレーン シュトレン	個数	小計	ショコラ シュトレン	個数	小計
大 約22cm	3,500円			4,000円		
中 約15cm	1,500円			1,700円		
小 約10cm	1,100円			1,200円		

お渡し日		合計（税込）		代金　未・済

キリトリ

【店控え】　　お申し込み日　　／

お名前　　様　　電話番号

	プレーン シュトレン	個数	小計	ショコラ シュトレン	個数	小計
大 約22cm	3,500円			4,000円		
中 約15cm	1,500円			1,700円		
小 約10cm	1,100円			1,200円		

お渡し日		合計（税込）		代金　未・済