



YAKI LEMONCAKE

瀬戸内 焼 レモンケーキ

瀬戸内産のレモンピールをたっぷり練り込み、しっとり焼き上げました。爽やかな香りと、食感をお楽しみください。【常温商品】



3 瀬戸内焼レモンケーキ5個入

¥1,100(税別)

内容量

焼レモンケーキ×5 計5個



4 瀬戸内焼レモンケーキ10個入

¥2,200(税別)

内容量

焼レモンケーキ×10 計10個

ご注文方法

◎ご注文はお電話またはFAXにて承っております。(※FAXでのご注文は専用の用紙をご利用ください。)

TEL:087-867-7790 FAX:087-813-6790

◎インターネットからもご注文いただけます。

<https://shop.cake-cake.net/sansfacon/>



送料について

送料につきましては、配送エリアにより異なります。

配送エリア 価格目安表	■四国	450円	■南東北・北東北	1,050円
	■九州・中国・関西	650円	■北海道	1,840円
	■中部・北陸	750円	■沖縄	1,740円
	■関東・信越	850円		

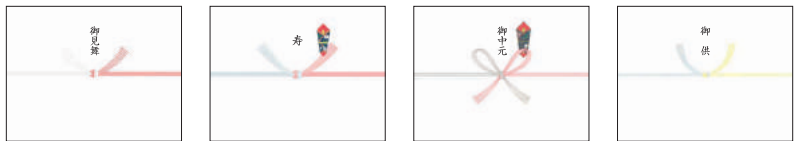
◎クール代は「+200円」です。夏季はクール発送をおすすめします。

※上記の価格は8月末までの税別価格となります。※商品の大きさによって価格が変動致します。

お届け先1件につき商品合計金額3,000円(税別)以上で送料(クール代金を除く)を半額、商品合計金額10,000円(税別)以上で送料(クール代金を除く)を無料に致します。

のし紙について

ご指定の表書きやお名前をお入れ致します。ご希望の場合はお申し出ください。内のし、外のしもお選べいただけます。詳しくはスタッフにお尋ねください。



本 店 〒760-0079 香川県高松市松縄町1003-7 レインボータウン1F TEL:087-867-7790

営業時間:10:00~19:00 / 年中無休(不定休、元旦休み)

1Fカフェ:11:00~16:00 L.O17:00close(月曜定休)

高松三越店 〒760-8639 香川県高松市内町7-1 TEL:087-851-5151 (大代表)



<http://www.sansfacon.jp/>



※パンフレット内写真は全てイメージです。

2020 Summer Gift

夏ギフトカタログ



NAMA LEMONCAKE

瀬戸内 生 レモンケーキ

しっとり、ふわふわのビスキュイに瀬戸内産のレモン香るレモンクリームをはさみ、レモンチョコをコーティングしました。冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。【要冷凍商品】



1 瀬戸内生レモンケーキ9個入

¥2,200(税別)

内容量

生レモンケーキ×9 計9個



2 瀬戸内生レモンケーキ16個入

¥3,800(税別)

内容量

生レモンケーキ×16 計16個

Gelée de Fruits Collection

フルーツの美味しさが活きた、

みずみずしいゼリーに仕上がりました。

よく冷やしてお召し上がり下さい。

※屋久島の天然水は極めて純水に近い軟水です。



6 ジュレ・ド・フリュイ10個入

¥3,900(税別)

内容量

ゼリー (瀬戸内はるみ・瀬戸内ブラッドオレンジ・瀬戸内ブルーベリー・瀬戸内レモン・白桃 & チェリー・みかん・ホワイトピーチ・さくらんぼ・りんご・マンゴー) ×各1 計10個



5 ジュレ・ド・フリュイ5個入

¥2,100(税別)

内容量

ゼリー (瀬戸内はるみ・瀬戸内ブラッドオレンジ・瀬戸内ブルーベリー・瀬戸内レモン・白桃 & チェリー) ×各1 計5個



7 ジュレ・ド・フリュイ15個入

¥5,700(税別)

内容量

ゼリー (瀬戸内はるみ・瀬戸内ブラッドオレンジ・瀬戸内ブルーベリー・瀬戸内レモン・白桃 & チェリー) ×各1 (みかん・ホワイトピーチ・さくらんぼ・りんご・マンゴー) ×各2 計15個

※ゼリーギフトの内容は変更する場合がございます。

8 サマーコレクション
フィナンシェ・マドレーヌギフト

¥3,200(税別)

内容量

マドレーヌ×2 チョコレートフィナンシェ×2
フィナンシェ×3
ゼリー (白桃 & チェリー・さくらんぼ・りんご・マンゴー) ×各1 計11個

9 サマーコレクション
サブレギフト

¥2,840(税別)

内容量

サブレ10種×各1 ゼリー (ホワイトピーチ・さくらんぼ・りんご・みかん) ×各1 計14個

10 瀬戸涼菓 SETOUCHI

¥3,000(税別)

内容量

パオパブの木 (瀬戸内レモンカットバウム) ×3
瀬戸内焼レモンケーキ×3
瀬戸内ゼリー (はるみ・ブラッドオレンジ・ブルーベリー・レモン) ×各1 計10個

11 瀬戸涼菓 & 温調 SETOUCHI

¥5,000(税別)

内容量

パオパブの木 (瀬戸内レモンカットバウム) ×6
瀬戸内焼レモンケーキ×4
瀬戸内ゼリー (はるみ・ブラッドオレンジ・ブルーベリー・レモン) ×各1
温調 (瀬戸内レモンジンジャーシロップ) ×1 計15個

CAKE AU BEURRE

ケーキ・オ・ブール

時間をかけてしっとり焼き上げた
ケーキ・オ・ブール(バターケーキ)です。

12 ケーク・オ・ブール5個入

¥1,100(税別) 内容量 ケーク・オ・ブール×5 計5個



13 ケーク・オ・ブール
アンサンプル10個入

¥2,400(税別)

内容量

ケーク・オ・ブール (プレーン) ×3
ケーク・オ・ブール (はちみつフルーツ) ×3
ケーク・オ・ブール (ショコラオレンジ) ×2
ケーク・オ・ブール (抹茶) ×2 計10個



14 ケーク・オ・ブール
アンサンプル15個入

¥3,500(税別)

内容量

ケーク・オ・ブール (プレーン) ×6
ケーク・オ・ブール (はちみつフルーツ) ×3
ケーク・オ・ブール (ショコラオレンジ) ×3
ケーク・オ・ブール (抹茶) ×3 計15個



YAKU SHIMA

屋久島天然水を使用しております。

糖の20%以上
レアーシュガーを
使用しております。

希少糖