patisserie A.K Labo コンフィチュールマロン

1,296円（1,200円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

フランス産のクリを使いクリーミーなコンフィチュールに仕上げました。パンに塗って、アイスクリームに添えてと色々おたのしみただけます。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（一部に乳を含む）
・冷暗所で保管の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

---

patisserie A.K Labo マロンサンド

432円（400円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

洋酒の香るマロングラッセとホワイトチョコベースのクリームをサクサクのサブレ生地でサンドしました。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（一部に小麦、乳、卵を含む）
・運搬には細心の注意を払いますが、とても割れやすい商品です。お届け時に割れている可能性がございます。
・冷暗所で保管の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

トレアタ－ブル マロンパイ

756円（700円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

栗の渋皮煮をまるごと一個とマロンクリームをパイで包んで焼きました。そのままでもアルミホイルをかけてオーブンで温めても美味しいです。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。(一部に小麦、乳、アーモンドを含む)
・冷暗所で保管の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

NEIGHBOR FOOD 栗のフィナンシェ

972円（900円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

栗のペーストをたっぷり使った栗のフィナンシェ。栗とバターのリッチな組み合わせをお楽しみいただけます。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（一部に乳、卵、小麦、アーモンドを含む）
・冷暗所で保管の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

MONTO TABLE 栗の米粉のガレット

1,728円（1,600円＋税）/個

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

無農薬米粉１００％（グルテンフリー）の定番ガレットに丹波篠山産の無農薬、無肥料栽培の栗をふんだんにつかった秋の米粉のガレットです。
ザクザクとした触感と栗の風味をお楽しみください。

ご注意 −

・アレルギーにご注意ください。（一部に大豆製品、カシューナッツを含む）
・運搬には細心の注意を払いますが、とても割れやすい商品です。お届け時に割れている可能性がございます。
・冷暗所で保管の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

MONTO TABLE 栗と洋梨のジャム

1,512円（1,400円＋税）/本

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

丹波篠山産の無農薬無肥料栽培の栗と北海道産の洋梨の贅沢な組合せ。
秋の味覚をお楽しみください。

ご注意 −

・冷暗所に保管してください。
・開封後は冷蔵庫に入れ、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。

くりのコインケースのキット

825円（750円＋税）/セット

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

出来上がりサイズ:タテ約11cm×ヨコ約12cm

くりの形のコインケースです。上の角の部分も意外にスムーズに開閉できます。
コインに限らず、鍵など小さなアイテムを入れておくのに便利です。
くりのポーチとおそろいでいかがでしょうか?

くりのポーチのキット

1,210円（1,100円＋税）/セット

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

出来上がりサイズ:タテ約24cm×ヨコ約30cm(広げたとき)、タテ約14cm×ヨコ約30cm(折りたたんだとき)

ポーチを広げるとくりの形です。折りたたむと大人っぽいポーチの形になります。

C&Sオリジナルアップリケ

264円（240円＋税）/セット

ケイトとマーガレット(くりのかぶりもの)

商品の画像をクリックしてご注文ください

商品説明 −

ケイト:約28mm、マーガレット:約21mm/日本製

C&Sオリジナルアップリケは兵庫県の小さな工場のミシンでひとつひとつ作ったものです。その為、顔の表情など微妙に違う場合があります。
アイロンでくっつくようになっています。