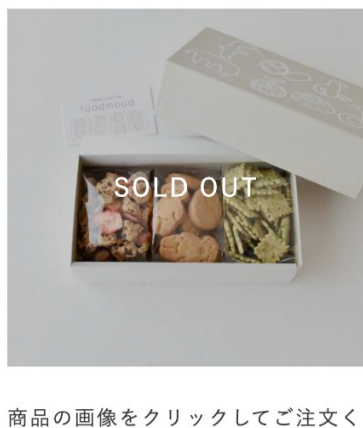


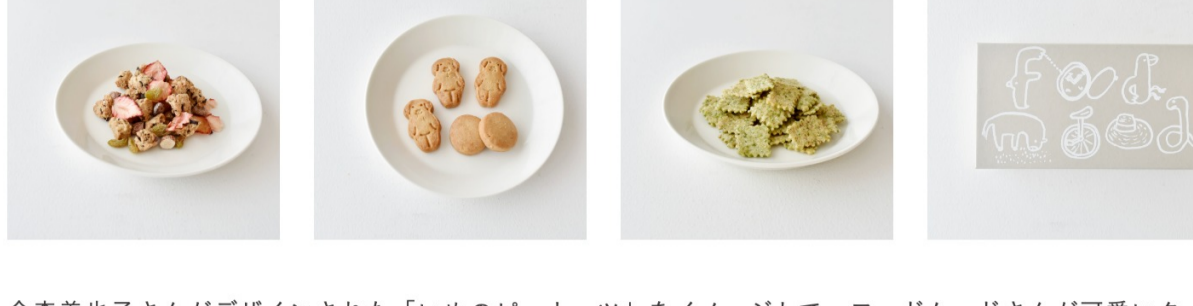
フードムード なかしましほさんのクッキーBOX いちご

3,456円 (3,200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



金森美也子さんがデザインされた「いぬのピーナッツ」をイメージして、フードムードさんが可愛いクッキーを作ってくださいました。CHECK&STRIPEだけの特別なクッキーです。

「いぬのピーナッツ」ちゃんのピーナツバタークッキー

foodmood定番のピーナツタークッキーを、CHECK&STRIPEオリジナルのかわいいピーナツちゃん

で焼きました。

いちごとカカオニブのグラノーラ

旬のいちごを、風味が損なわれないよう低温でじっくり乾燥させています。

ドライにすることで香りも味もぎゅっと濃厚になったドライいちごと、香ばしいカカオニブを加えたオートミールのクッキー生地の相性はぜひ一度ご賞味いただきたい味わいです。

青のりとカシューナッツのクラッカー

やさしい塩味に香ばしいのりの風味が広がります。

お酒のおつまみにも。

ご注意

- ・アレルギーにご注意ください。
- ・商品の性質上割れやすいため緩衝材等を使用し細心の注意を払って梱包、発送しますが配送状況等により割れてしまう場合がございます。何卒ご了承の上ご注文くださいますようお願いいたします。
- ・高温多湿をさげ、賞味期限に関わらず開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・グラノーラの袋にたまった細かなものは、クッキー生地のかげらですので一緒にお召し上がりください。

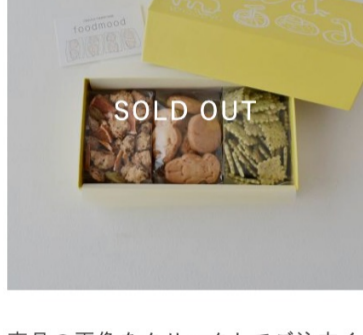
- ・卵、くるみ、大豆、リンゴ、ごま、カシューナッツ、バナナ、乳、アーモンド、オレンジを含む製品と共通の設備で製造しています。
- ・やむを得ず、状況により原材料に変更がある場合がございます。

- ・7月3日ごろから常温で発送いたします。お早目にお楽しみいただきたく、入荷次第一番早いタイミングで発送いたしますため焼き菓子のご注文を含む場合は、配達日指定のご対応が難しくなっております。

長期のお留守などの場合、配送のご対応ができませんので、発送時期にご在宅いただけることをご確認のうえご注文くださいますようお願いいたします。

フードムード なかしましほさんのクッキーBOX オレンジ

3,456円 (3,200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



金森美也子さんがデザインされた「いぬのピーナッツ」をイメージして、フードムードさんが可愛いクッキーを作ってくださいました。CHECK&STRIPEだけの特別なクッキーです。

「いぬのピーナッツ」ちゃんのピーナツバタークッキー

foodmood定番のピーナツタークッキーを、CHECK&STRIPEオリジナルのかわいいピーナツちゃん

で焼きました。

オレンジとカカオニブのグラノーラ

無農薬の国産のブラッドオレンジを、風味が損なわれないよう低温でじっくり乾燥させています。

ドライにすることで香りも味もぎゅっと濃厚になり、パリパリと皮ごと食べられます。自家製のドライオレンジのほろ苦さは、香ばしいカカオニブを加えたび糖の優しい甘さのクッキー生地とピッタリです。

青のりとカシューナッツのクラッカー

やさしい塩味に香ばしいのりの風味が広がります。

お酒のおつまみにも。

ご注意

- ・アレルギーにご注意ください。
- ・商品の性質上割れやすいため緩衝材等を使用し細心の注意を払って梱包、発送しますが配送状況等により割れてしまう場合がございます。何卒ご了承の上ご注文くださいますようお願いいたします。
- ・高温多湿をさげ、賞味期限に関わらず開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・グラノーラの袋にたまった細かなものは、クッキー生地のかげらですので一緒にお召し上がりください。

- ・卵、くるみ、大豆、リンゴ、ごま、カシューナッツ、バナナ、乳、アーモンド、オレンジを含む製品と共通の設備で製造しています。
- ・やむを得ず、状況により原材料に変更がある場合がございます。

- ・7月3日ごろから常温で発送いたします。お早目にお楽しみいただきたく、入荷次第一番早いタイミングで発送いたしますため焼き菓子のご注文を含む場合は、配達日指定のご対応が難しくなっております。

長期のお留守などの場合、配送のご対応ができませんので、発送時期にご在宅いただけることをご確認のうえご注文くださいますようお願いいたします。

フードムード なかしましほさんのいちごとカカオニブのグラノーラ

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



旬のいちごを、風味が損なわれないよう低温でじっくり乾燥させています。

ドライにすることで香りも味も濃厚でぎゅっと甘くなった自家製のドライいちごと、香ばしいカカオニブを加えたオートミールのクッキー生地の相性はぜひ一度ご賞味いただきたい味わいです。

そのままはもちろん、アイスに添えるのもおすすめです。

ご注意

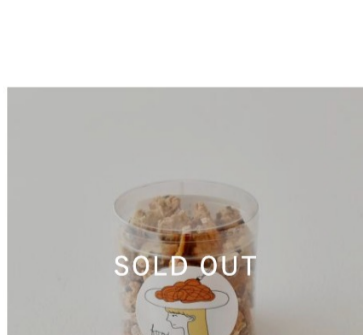
- ・アレルギーにご注意ください。
- ・運搬の際に多少の欠けや割れが生じる可能性がありますご了承ください。
- ・高温多湿をさげ、賞味期限に関わらず開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・グラノーラの袋にたまった細かなものはクッキー生地のかげらですので一緒にお召し上がりください。
- ・卵、くるみ、大豆、リンゴ、ごま、カシューナッツ、バナナ、乳、アーモンド、オレンジを含む製品と共通の設備で製造しています。
- ・やむを得ず、状況により原材料に変更がある場合がございます。

- ・7月3日ごろから常温で発送いたします。お早目にお楽しみいただきたく、入荷次第一番早いタイミングで発送いたしますため焼き菓子のご注文を含む場合は、配達日指定のご対応が難しくなっております。

長期のお留守などの場合、配送のご対応ができませんので、発送時期にご在宅いただけることをご確認のうえご注文くださいますようお願いいたします。

フードムード なかしましほさんのオレンジとカカオニブのグラノーラ

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



無農薬の国産のブラッドオレンジを、風味が損なわれないよう低温でじっくり乾燥させています。

ドライにすることで香りも味もぎゅっと濃厚になり、パリパリと皮ごと食べられます。自家製のドライオレンジは、香ばしいカカオニブを加えたび糖の優しい甘さのオートミールのクッキー生地とピッタリです。ぜひ一度ご賞味いただきたい味わいです。

そのままはもちろん、アイスに添えるのもおすすめです。

ご注意

- ・アレルギーにご注意ください。
- ・運搬の際に多少の欠けや割れが生じる可能性がありますご了承ください。
- ・高温多湿をさげ、賞味期限に関わらず開封後はお早めにお召し上がりください。
- ・グラノーラの袋にたまった細かなものはクッキー生地のかげらですので一緒にお召し上がりください。
- ・卵、くるみ、大豆、リンゴ、ごま、カシューナッツ、バナナ、乳、アーモンド、オレンジを含む製品と共通の設備で製造しています。
- ・やむを得ず、状況により原材料に変更がある場合がございます。

- ・7月3日ごろから常温で発送いたします。お早目にお楽しみいただきたく、入荷次第一番早いタイミングで発送いたしますため焼き菓子のご注文を含む場合は、配達日指定のご対応が難しくなっております。

長期のお留守などの場合、配送のご対応ができませんので、発送時期にご在宅いただけることをご確認のうえご注文くださいますようお願いいたします。