

なかふらの バウムクーヘン



中富良野の小さなバウムクーヘン専門店です
 独自の生地の作り方で、一層一層手がけて丁寧に焼いています
 大きさもまちまちなので、それぞれの入り数の重量合計で調整しています



袋入り
 ふだんはこちらを販売しています
 5種類5個入り 750円

お客様のご希望で
 詰め合わせも致します

箱入りは前もって御連絡下さい
 御用意しておきます



20個入り詰め合わせ
 お祝いや御進物に
 見栄えの良い
 ボリュームある箱入りです
 3200円



16個入り詰め合わせ
 お祝い、お返し、お土産
 などにいかがでしょうか
 お手頃な箱入り
 2600円



10個入り詰め合わせ
 ちょっとした手土産や
 お礼などにも。
 お求めやすい
 大きさの箱入りです
 1650円



オレンジ
 爽やかなオレンジ味
 オレンジピール
 オレンジソース入り



メープル
 カナダ産のメープル使用
 香ばしくて、とても人
 気のある商品です



紅茶
 セイロン産紅茶葉入り
 紅茶の香りがお口
 いっぱい広がります



ラム酒
 ほんのりラム酒の香り
 焼きあがってからも
 ラム酒を吹きかけています



シナモン
 生地にもシナモンを入れ
 っていますが、一番最後に
 シナモンシュガーをたっ
 ぷり振ってから焼きます

御進物など、前もってご連絡
 いただければ指定の日にご用意致します
 各種のし 対応できます
 お申し付け下さい

地方発送承ります (送料別途)

JR 中富良野駅

071-0779

北海道空知郡中富良野町東9線北12号



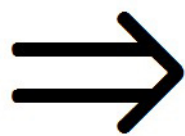
「バウムクーヘンのHASEGAWA」
 TEL/FAX 0167-44-3556 携帯 090-9377-7752
 金・土・日営業 9:00~17:00 臨時に休業する場合があります
 冬期休業いたしますのでお問い合わせください

バウムクーヘン体験教室

バウムクーヘンを自分で焼いてみませんか？
単純作業ですので、結構簡単に焼く事が出来ます。
家族・親戚・友人・学校や職場の仲間など
一回の体験で3本焼いていただきます。



まず初めに、
焼き方の指導を受けます



生地をオーブンに入れて焼く事を何回も繰り返していくと…



初めてでも、こんなに
上手に焼けました

かかる時間は3本で約3時間
焼いたバウムクーヘンが冷めたら心棒を外して
お土産にお持ち帰りいただけます
お茶とお茶菓子付きです

御希望の方は下記までご連絡下さい
1回で、3本・9000円です。10歳以上位から

バウムクーヘンのHASEGAWA

071-0779

中富良野町東9線北12号

TEL/FAX 0167-44-3556 ・ 090-4408-2294