

中島急送からのお知らせ

一度食べたらとりこになる

お客様へのご贈答に
従業員様の福利厚生に
各種会合の手土産に



10本以上のご注文から無料配達致します。
※岡崎市内限定

素材のうまみを引き出す
アルカリイオン水

「素材のうまみを引き出す水」として知られるアルカリイオン水をパンの仕込み水として使用することで、風味豊かな味わいに加え、独特のしっとり感や繊細なくちどけを生み出しています。

風味豊かな厳選素材

素材のうまみを引き出す仕込み水だからこそ、それぞれの素材にもこだわりました。カナダ産の高級小麦粉、厳選したバターと生クリーム、隠し味のはちみつも小麦粉との相性を吟味しました。

工場の焼きたてを店頭へ

店舗の工房で、職人が一つひとつ丁寧に焼き上げています。店内に漂う焼きたての食パンの香りが幸せな気分させてくれます。この食パンのやわらかさと繊細なおいしさをその日のうちに、生のままでぜひお試しください。

水にこだわる
高級食パン



1本(2斤)800円(税抜)



TVCM 放送中



気の利いた手土産に
自分へのご褒美に
銀座の料亭のおもたせを彷彿とさせる高級感のある手提げ袋に入った重量感のある高級食パンは、手土産にも最適です。

銀座に志かわ 岡崎店

電話予約も承ります

0564-73-0770

〒444-0861 愛知県岡崎市上明大寺町2丁目14番8
オトリパーサイドテラス南棟S103

■営業時間/10:00~19:00 ■不定休
売り切れ次第終了とさせていただきます。



お問い合わせ頂いたお客様は併設の立体駐車場が90分無料です。

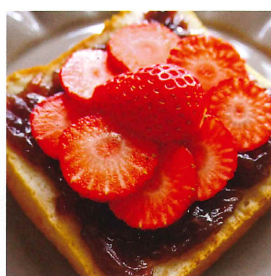


全店舗この暖簾が目印です。

おうち時間を豊かにする テイクアウト高級食パン

新型コロナウイルスが未だ落ち着かない今、家に居ながら安心して
おいしいものを食べることができるテイクアウトグルメが注目されています。
毎日食べる食パンがワンランク上のおいしさになるだけで、日々の食生活が
とても豊かに感じられることでしょう。

「水にこだわる高級食パン」のほんのりとした甘さ、もっちりとした食感は、和の
食材との相性が抜群です。きんぴらごぼうとの組み合わせは、一押しです。
ぜひお試しください。他にも、[銀座に志かわの公式Instagram](#)では、
おうち時間をより楽しむことができる食パンのさまざまな食べ方
をご提案しています。



@ginza_nishikawa

発注日 年 月 日

FAX: 0564-32-5916

ご注文書

貴社名 〒 ご住所	発注ご担当者	
	印	
	TEL	
	FAX	

ご注文内容

お客様	おなまえ	数量	単価	金額(税込)	ご連絡先
①			864		
②			864		
③			864		
④			864		
⑤			864		

恐れ入りますが、配達をご希望される場合は、10本以上からお願いいたします。

大口注文にも対応致します。ご相談下さい。

合計額	税込金額	

納期・納品先情報

※納品場所が上記住所と異なる場合に記載をお願いします。

ご希望日: 年 月 日 () 時 分

住所: 〒

連絡先: TEL () - FAX () -