



大自然、富良野からの贈り物。 FURANO CHEESE

自然の大地・北海道の富良野から生まれた新鮮な牛乳をもとに、深い熟成のときを経てつくられたナチュラルチーズです。



■お申しいただいた商品は、受注から1週間以内に直送致します。(送料込)

【TEL053-478-2000】 【FAX053-478-2001】 【mail: info@hamakan.co.jp】

<b>&lt;FAX用申込書&gt;</b> 現金・カード(要来店)・振込		配送希望日	月 日( ) AM / PM
フリガナ		会社名	
お名前		のし希望	用途： 名入：
住所	(〒 - )	お届け先が申込者と違う場合	
TEL		送付先	(〒 - ) 様
		電話番号	

商品名	★要冷蔵【賞味期限：3週間～2ヶ月】	価格(税込)	数量	小計金額(税込)
<b>ふらのチーズ工房セット1</b> ①ワインチェダー(3ヶ入・120g)×1 ②メゾン・ドゥ・ピエール(100g)×1 ③ホワイト(125g)×1 ④ふらのバター(70g)×1		¥4,800		
<b>ふらのチーズ工房セット2</b> ①ワインチェダー(3ヶ入・120g)×1 ②メゾン・ドゥ・ピエール(100g)×1 ③セピア(イカスミ入り・100g)×1 ④ホワイト(125g)×1 ⑤ふらのバター(70g)×1		¥5,900		
<b>ふらのチーズ工房セット3</b> ①ワインチェダー(丸型・225g)×1 ②メゾン・ドゥ・ピエール(100g)×1 ③セピア(イカスミ入り・100g)×1 ④ホワイト(125g)×1 ⑤ふらのバター(70g)×1		¥6,500		
ワインチェダー→日本で唯一のワイン入りチーズ メゾン・ドゥ・ピエール→白カビタイプでクリーミーなソフトチーズ セピア(イカスミ入り)→いかすみパウダー入りの白カビ熟成チーズ ホワイト→適度な味の酸味のきいたチーズ。料理やオードブルに最適 ふらのバター→新鮮な富良野産の牛乳を使用したバター		合計		

