

2025年版

花まつりオリジナル

甘茶のスイーツ できました！

もっとたくさんの方に花まつりを知っていただき楽しく美味しく
身近な行事となるよう広島市内の有名店さんにご協力いただきました
甘茶の豊かな香りと すっきりとした味わいをぜひご賞味ください



御菓子所 高木



御菓子所 高木 甘茶上用 常温

山芋を使ったふんわりとした生地に甘茶が香る優しい味の和菓子です。

原材料名: 砂糖(国内製造)、小豆、山芋、小麦粉、上粉、水飴、甘茶/トレハロース、膨張剤
内容量: 36g 賞味期限: 製造日より5日

商品問合せ 082-277-8011 (御菓子所 高木)



MIMPANE
USIPANE



ムッシュムパネン 甘茶マドレーヌ 常温

甘茶とバターがほのぼのとした食感のマドレーヌ

原材料名: バター、砂糖、卵、小麦粉、アーモンド、蜂蜜、水飴、胡麻油、甘茶
内容量: 30g 賞味期限: 製造日より21日

商品問合せ 082-246-0399 (ムッシュムパネン)



Panflute



パンフルート 甘茶バターケーキ 常温

甘茶の爽やかさとバターの相性抜群。しっとりとしたバターケーキです。

原材料名: 卵(国産)、砂糖、マーガリン、小麦粉、蜂蜜、水あめ、サラダ油、甘茶、生クリーム、膨張剤
内容量: 54g 賞味期限: 製造日より30日

商品問合せ 082-299-4260 (パンフルート)

お申し込み
〆切

2025 4/13日

料金やご注文・お問い合わせなどは裏面をご覧ください

3月17日(月)~4月13日(日)までは店頭販売や商品店頭受け渡し可能なお店もありますので、各店舗にお問い合わせください。



花まつりオリジナルスイーツ FAX申込書

下記より、枠内をご記入ください

送信日 | 月 日

お申し込み〆切

4/13
2025 日

- ご注文はそれぞれのお店に直接FAXをお願いいたします
- 数店舗へご注文される場合や、用紙が足りない場合はコピーしてお使いください
- 各種100個以上の注文は年中とおしてご注文承りますので、ご相談ください

御菓子所 高木 甘茶上用

1個 ¥260(税込)

注文方法 FAX 082-278-1143
mail support@okashidokoro-takaki.com

入数	価格(税込)	申込数量
バラ	¥260	個
2個入	¥520	箱
10個入	¥2,600	箱

送料 ※着払い(代引き)

中国地方	¥650(税込)
関西地方	¥710(税込)
関東地方	¥940(税込)

ムッシュパネン

甘茶マドレーヌ

1個 ¥240(税込)

注文FAX番号 082-569-9660

申込数量(バラ)		

個

送料 ※後日商品代送料一括お振込

- 12個まで ¥539(コンパクト便)
- 13個以上 ¥594~
(中国、関西、四国地方への料金)

パンフルート

甘茶バターケーキ

16個 ¥4,320(税込)

注文FAX番号 082-291-4260

申込数量(16個~)		

個

送料 ※後日商品代送料一括お振込

中国地方	¥880(税込)
------	----------

- ※48個以上のご注文はご相談ください
- ※化粧箱、熨斗、包装紙のご用意はございません

合計金額 ¥

ご連絡先	フリガナ		TEL () -
	ご氏名		FAX () -
	ご住所	〒 □□□□-□□□□	
	ご希望配達日時		備考欄
	月 日 (午前・午後)		

- 重要**
- 申し込みをされてから発送までに7日程度、要しますのでご注意ください。
 - お届け先・注文数量により送料が異なりますので送料を別途頂戴致します。
 - 県外の場合のご負担送料は事前にご確認頂けますので、お問い合わせ下さい。
 - 各店舗から直送致しますので、複数店にお申し込みの際、お届け先が同一でも申し訳ありませんが各商品ごとに送料をご負担頂きます。
 - 締切日(4月13日)後のキャンセルは出来ません。
 - 商品のお支払いは同封の振り込み用紙でお願いします。
(ムッシュパネンの甘茶マドレーヌ、パンフルートの甘茶バターケーキは除く)
※領収書は振込用紙、着払い用紙にて代えさせていただきます
 - 寺院慶讃法要のおさがりや幼稚園、保育園行事等にもお使いください。