

最高品質バターとアーモンドが香るリッチな味わい

フィナンシェはフランスで生まれた焼き菓子で、その色・形が金塊に似ているところから、フランス語で「金蔵家」・「金持ち」を意味するこの名前が付けられました。



◆注文を承ってからの数量限定手作り生産
当店のフィナンシェはフランス源流の風味を表現すべく、その命というべき主原料にはヨーロッパ産のアーモンド(ブレーン)と最高品質の発酵バターを使用し、その他の原材料もフランスで使われているものにこだわり、しかもその全てが天然・無添加で健康面にやさしく安全で、そのうえ良質・新鮮なものに限っております。



◆月替わりのフィナンシェ
今月はどんな味? 毎月変わるフィナンシェ
価格:200円



◆Tセット
初めてご注文くださるお客様に限り、お試しといたしましてブレーン6個入1箱を¥1,300円(送料込)にて販売しております。

◆プレミアムボックス 10種類
お中元やお歳暮、季節のご挨拶などにご利用下さい。ご進物用におすすめなフィナンシェセット10種類ご用意致しました。(¥1,750~¥3,350円)

シール印	フィナンシェ種類	税込単価
無印	ブレーン	200円
銀印	黒糖味	200円
金印	メープル味	200円
黄印	月替りメニュー	200円

◆ギフトカード 2種類
(ルビー) ¥4,000円 プレミアムボックス(ブレーン8個・黒糖4個・メープル4個 計16個)と引き換えが可能
(サファイア) ¥2,400円 プレミアムボックス(ブレーン8個)と引き換えが可能

◆フィナンシェ年間予約
毎月1箱お届けいたします。詳細はお電話にてお問い合わせ下さい。 **ご注文はお電話・FAXでも承っております。まずはホームページをご覧ください。**



販売元-フィナンシェ ジュエムス-【Financier Gems】

〒113-0021 東京都文京区本駒込4-40-3-205
TEL・FAX 03-3827-2955
E-Mail info@fgems.jp URL <http://www.fgems.jp>

天然・無添加、新鮮・良質



◆プレミアムマヨネーズ
天然・無添加で、新鮮・良質な原材料に拘った、生産量限定の丁寧な手造りマヨネーズ。DIAMOND(サラダオイルベース)、EMERALD(オリーブオイルベース)、HALF & HALF(オリーブオイル・サラダオイルブレンドベース)の三種類を各々大・小の瓶でご用意致しました。是非一度ご賞味下さい。

マヨネーズ種類	内容量	【通常価格】	【特別価格】
ダイヤモンド (サラダオイル)	190g	600円	300円
	380g	1,100円	550円
エメラルド (オリーブオイル)	190g	900円	450円
	380g	1,700円	850円
ハーフアンドハーフ (オリーブ・サラダ)	190g	800円	400円
	380g	1,500円	750円



お勧め出来るメニューがあれば、その都度ブログにレシピをご紹介します。◆マヨネーズ全製品共にヨーグルトを加えるだけで、あなた好みのサワードレッシングをお作り頂けます。(お好みでオイルや香辛料を追加しても)◆マヨネーズ全製品共に野菜スティックにつけたり、又一般のものに比べ軟らか目なのでそのままサラダのドレッシングに、(オイルや香辛料であなた流のアレンジも)フランスパンなどにもよくマッチします。◆オリーブオイルを使用している製品の場合、アンチョビとガーリックを加えるだけでシーザーズサラダのソースになります。

◆マヨネーズ年間予約
いつもお買い上げいただいているお客様へご注文の手間が省けるマヨネーズの年間予約。詳細はお電話にてお問い合わせ下さい。

ご注文はお電話・FAXでも承っております。まずはホームページをご覧ください。



販売元-フィナンシェ ジュエムス-【Financier Gems】

〒113-0021 東京都文京区本駒込 4-40-3-205
TEL・FAX 03-3827-2955
E-Mail info@fgems.jp URL <http://www.fgems.jp>