

## 女神のクッキー ギフト

私たちが育てた小麦100%。  
こだわりの素材で焼き上げた自信作です

※女神のクッキーギフトについては通年でお取り扱いをしています。

**アラカルトギフト(10枚入) ￥1,000 (税込み)**

桜ガレット×4 黒砂糖クッキー×2 ふすま入りクッキー×2 デアモン×2

**4BOXギフト(20枚入) ￥2,000 (税込み)**

桜ガレット×5 黒砂糖クッキー×5 ふすま入りクッキー×5 デアモン×5

**グリーンBOX(15枚入) ￥1,500 (税込み)**

桜ガレット×4 黒砂糖クッキー×4 ふすま入りクッキー×4 デアモン×3

**ブラウンBOX(30枚入) ￥3,000 (税込み)**

桜ガレット×8 黒砂糖クッキー×8 ふすま入りクッキー×8 デアモン×6

女神の  
クッキー  
ラインナップ



桜ガレット

フランスの伝統菓子ガレットに桜の花と葉を入れました。香ばしさとほのかに桜の香る味わい深いクッキーです。秦野産の桜花と伊豆松崎産の桜葉を使用しています。



ふすま入りクッキー

ごま油を使い、オートミール・クルミ・無農薬小麦ふすまと体に良い素材を組み合わせました。さくさくの食感と素朴な味わいをお楽しみいただけます。



黒砂糖クッキー

徳之島産の純黒砂糖をたっぷりとまぶして焼き上げました。風味豊か、ミネラルたっぷりの奥深い甘さ。大人が楽しめる味に仕上げました。



ディアモン

ダイヤモンドを意味するフランス語がそのまま名前になっています。表面にまぶしたお砂糖の輝きもダイヤのようです。バターのコクと小麦の味を楽しめます。

## サマーギフト受付期間

2012年6月18日(月)～2012年8月6日(月)

## 店頭お渡し/発送期間

2012年7月2日(月)～2012年8月9日(木)

◆送料は500円～(地域・発送数により変わります)

◆発送日は土曜日・日曜日・祝日を除きます。

◆震災の影響により現在、福島県の南相馬市(小高区のみ)、双葉郡の浪江町、双葉町、大熊町、富岡町、楡葉町の発送は営業店での受け渡しとなります。

## —受付・お問い合わせ先—

共働舎・はたらき本舗製品の店

Shop 花郷 ～はなむら～

〒245-0015 横浜市泉区中田西1-11-1

Tel 045-802-9966 Fax 045-804-4122

定休日 土曜日・日曜日・祝日 営業時間 10:30～17:30



Kyodosya & Hatarakihonpo

# SUMMER GIFT 2012



受付期間  
2012/6/18～ 2012/8/6

# SUMMER GIFT 2012

—夏の贈り物に共働舎・はたらき本舗の手づくり商品はいかがですか?—

## ～焼き菓子ギフト～

¥2800 (税込)



- ・ラズベリーチーズパウンドケーキ×1
- ・オレンジパウンドケーキ×2
- ・ティー&レモンパウンドケーキ×2
- ・チーズマフィン×1
- ・プレーンマフィン×1
- ・甘夏クッキー×1
- ・ガレット×2
- ・くるみ&レーズンラスク×1

新作パウンドケーキ、新作クッキーなどこの夏の新品がこの1つでお楽しみいただけます。ボリューム感たっぷりのギフトボックスです。

## ～焼き菓子&陶器ギフト～ 大人のコーヒープレイク

¥3000 (税込)



- ・豆皿×2
- ・ギフト限定オリジナルカップ×2
- ・甘夏クッキー×1
- ・ガレット×2

限定15個

夏らしいブルーの共働舎オリジナルカップ。クッキーとセットになって“ちょっと一息”のコーヒープレイクにはぴったりです。

## ～焼き菓子セット～

¥1000 (税込)



- ・ラズベリーチーズパウンドケーキ×1
- ・オレンジパウンドケーキ×2
- ・ティー&レモンパウンドケーキ×2

※お持ち帰りのお客様限定商品です  
発送は承っておりません

人気のパウンドケーキが入った、お手頃サイズのギフトボックスです。

## ～焼き菓子セット～

¥2000 (税込)



- ・ガレット×2
- ・くるみ&レーズンラスク×1
- ・うずまきクッキー×1
- ・ディアモン×1
- ・桜ガレット×1
- ・黒砂糖クッキー×1
- ・ふすま入りクッキー×1

自家製小麦のクッキーとラスクのセット。日持ちもしますので、夏のご挨拶にぴったりのギフトボックスです。

## ～焼き菓子のセット～

¥4000 (税込)



- ・ラズベリーチーズパウンドケーキ×1
- ・オレンジパウンドケーキ×2
- ・ティー&レモンパウンドケーキ×2
- ・チーズマフィン×1
- ・プレーンマフィン×1
- ・甘夏クッキー×1
- ・うずまきクッキー×1
- ・ディアモン×1
- ・桜ガレット×1
- ・黒砂糖クッキー×1
- ・ふすま入りクッキー×1

クッキー、パウンドケーキをたっぷり詰めました。パウンドは冷やしてお召し上がりいただいても美味しいので夏のティータイムにぴったりです。

## この夏の新作 焼き菓子

※一部商品が変更となる場合がございます。  
ご了承下さい。

“うずまきクッキー”



“喜美良”というコクのあるお砂糖を使ったプレーン生地とココア生地のちょっと贅沢なクッキーです。

“甘夏クッキー”



ていねいに煮た甘夏が練り込まれたクッキーは、サクッとした食感で夏らしさを演出しています。

“ガレット”



自家製小麦をたっぷり入れて、じっくり焼いています。サクッとした食感で食べ応えのあるお菓子です。

まつさきさんが作った  
“チーズマフィン”



“チーズ好き”な人にはたまらない！コクと香り、食感をお楽しみ下さい。

あいりさんが作った  
“ラズベリーチーズ”



パウンドケーキ

甘酸っぱいラズベリーとクリームチーズのハーモニー。しっとりとした食感をお楽しみください。

ごうさんが作った  
“ティー&レモン”



パウンドケーキ

人気の紅茶パウンドケーキにさわやかなレモンの香り。お口いっぱい広がります。夏限定の味をお楽しみ下さい。

ごうさんが作った  
“オレンジ”



パウンドケーキ

すっきりした甘さのオレンジが口いっぱい広がります。夏限定の味をお楽しみ下さい。

“くるみ&レーズン”



ラスク

このラスクのために国産のフランス粉を使い1日熟成させたバゲットで焼き上げています。