

神田神保町の名店

専大オリジナルになって

「大丸やき茶房」

大丸焼き

新登場しました。



別名は「カステラまんじゅう」

夏は冷やしていただくのも乙

あんを仕込む際の小豆と砂糖の量は半々。

「同割」と呼ばれる昔ながらの製法を守る。

砂糖が5割入ることで自然に保存作用が生まれ、余計なものを入れなくても品質が保たれるのだ。

それゆえ、甘さの中に品があり、後味が良い。

素直なあんのふくよかさを感じる。

「先人の知恵ですかねえ」と3代目店主で阪神ファンの竹内康悦さん。

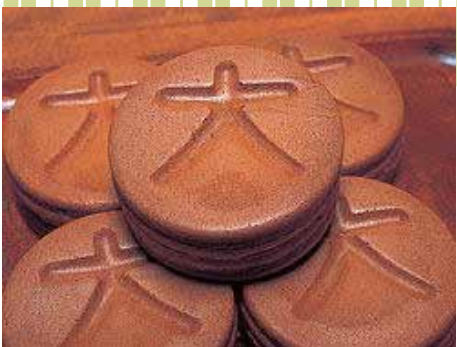
今川焼を彷彿させるすがただが、生地はどら焼きや人形焼きのようなしつかりとしたもの。

酒とみりんが隠し味でコクがあり、豊かなあんをバランスよく包む。

焼きたても格別だが、一晩から数日置くと、味が落ち着く。



冷凍保存で2ヶ月は大丈夫！
その時はレンジで1分！



一晩置いた美味しい状態が1週間続きます。
焼きたて状態にしたい時はレンジで30秒を目安に。



1個200円 / 5個以上18個まで1箱でお届けします。



「ご注文は専用注文書で専修大学
購買会までFAXお願いします。」

ご入金確認後商品発送手続きになりますので、ご使用日
の決まっている場合はお早めにお問い合わせください。



専修大学購買会 行

FAXオーダーシート
044-932-7956

ご注文日 年 月 日

送料が掛からない

専修大学購買会受け取り希望の場合はどちらかに○

神田購買会 生田購買会 (生田の場合は製造日翌日午後)

専修大学オリジナル 大丸焼き 注文書 (一般用)

すべて箱入りになります。(1個 約90~100g)

営業時間：平日9:00~17:00 土曜：9:00~12:00 (夏休み・年末・年始はお問合せ下さい。)

		5個入り	6個入り	7個入り	8個入り	9個入り	10個入り	11個入り	12個入り	13個入り	14個入り	15個入り	16個入り	17個入り	18個入り	計
箱入り 形態	三段目	—	—	—	—	—	—	—	—	3	4	5	5	5	6	
	二段目	2	3	3	4	4	5	5	6	5	5	5	5	6	6	
	一段目	3	3	4	4	5	5	6	6	5	5	5	6	6	6	
単価 (税込)		¥1,000	¥1,200	¥1,400	¥1,600	¥1,800	¥2,000	¥2,200	¥2,400	¥2,600	¥2,800	¥3,000	¥3,200	¥3,400	¥3,600	
注文数																
合計 (税込)																

送料	北海道・九州 1,050円、東北 780円、関東・信越・中部・北陸 690円、関西 780円、中国 880円、四国 960円、沖縄 1,150円	総合計	
----	--	-----	--

配達日/ 受取日	月 日 ()	時間指定 有・無と時間に○を付けて下さい	無し	有り	午前中	14時~16時	16時~18時
					18時~20時	19時~21時	

お客様 情報	〒 _____	様	携帯 _____	TEL _____	印
				FAX _____	

送り先が異なる場合は下記に記入して下さい。

株式会社専大センチュリーでは、個人情報の保護に関する法律を遵守し、個人情報の適正な取り扱い及び最善の管理対策を講じるよう努めております。

送り先	〒 _____	様	TEL _____
-----	---------	---	-----------

※ ご入金確認後発注手配致します。希望納期がある場合はお早目のご注文をお願いします。

振込先 横浜銀行 登戸支店 普通 1404958 株式会社専大センチュリー

(株) 専大センチュリー

専修大学購買会

TEL : 044-911-1097