

* シュトレngo予約用紙 *



marupanのシュトレngoは、マジパンを使わずに、さつまいも(鳴門金時)と発酵バターをメインに作り上げます。

スパイスはほんのり香る程度に抑えていますので、食べやすいシュトレngoになっています。

シュトレngoのみ(写真左下) 1700円(税込)

シュトレngo + ギフトラッピング(写真中央) 1800円(税込)

* ドライフルーツのシュトレngo *

【販売期間】 11月下旬から12月下旬まで

【個数】

【お渡し日】

* 和三盆と鳴門金時のシュトレngo *

【販売期間】 12月下旬から1月下旬まで

【個数】

【お渡し日】

* ショコラシュトレngo *

【販売期間】 1月下旬から2月上旬まで

【個数】

【お渡し日】

【お名前】

【ご連絡先】

marupan

札幌市中央区宮の森1条11丁目1-14

011-616-0148

定休日: 月・火曜日

営業時間: 10:00-13:00