自然をネタに。 バッケンモーツアルト

広島からの贈りもの
全国発送 承ります

バッケンモーツアルトのお菓子は自社で挽きたて 新鮮アーモンドが特徴です。

「おいしいですよ。」

独自のルートでカリフォルニアの農場から
アーモンドを直接仕入れた歴史に始まり、
今でもお菓子作りにおいてアーモンドのこだわりは
職人たちに受け継がれています。

ほぼ毎日、基本的にお菓子を作る前に、
自社の特製のアーモンド粉砕機にて、挽いて粉にします。

純正100％のアーモンド。風味が違います。
お菓子のおいしさを更に引き立てています。



廿日市市市工場直売店　瀬戸内海の風が通り抜ける気持ちよさ



宮島の対岸に位置する、工場直売店。
オリジナル商品や試作品、規格外の商品もあります。

庭に出ると対岸の宮島弥山が目の前に広がります。
キラキラと輝く水面、通り抜ける風の気持ちよさ、自然と触れ合い、
日光を浴びながら元気になるカフェです。
店内、店外お好きな席でお過ごしいただけます。
お食事もお召し上がりいただけます。



廿日市市市工場直売店
廿日市市木材港北15-24
売店直通 TEL 0829-34-4324

（定休日 なし）
［営業時間10:00～20:00］
（食事ラストオーダー18:30）
バッケンモーツアルト 公式 Instagram

中央通りのモーツアルトハウス

お気軽にお立ち寄りください。



1F・2F／バッケンモーツアルト 売店・カフェ・ドーナツ



生ケーキ・天然酵母パン・コーヒー売り場。
お土産、ご進物もご用意しております。
カフェではケーキとコーヒー、ランチも
お召し上がりいただけます。







モーツアルトハウス
バッケンモーツアルト中央通り店/チューリッヒ別館
広島市中区堀川町5-2
TEL 082-258-2448

4F／タイ料理レストラン サワディ レモングラス・グリル

タイの食材・調味料をつかい本場に
近い味を広島で提供しています。
2001年タイ国政府の認定レストランにも選ばれました。



3F・5F／ZÜRICH チューリッヒ別館 宴会 貸会議室

ビジネス、ご家族の集まりに…
お客様の人数、目的、ご予算に合わせた会場、
お料理等をご用意いたします。

CAFE CAKE バッケンモーツアルトカフェ BACKEN MOZART

平和記念公園 広島国際会議場内にあるカフェです。

毎日400～500人のお客様がご来店くださり、
うち7～8割が海外からのお客様です。









BACKEN MOZART CAFE バッケンモーツアルト カフェ
広島市中区中島町1-5平和記念公園 広島国際会議場内1F
TEL：082-236-6712

◆バッケンモーツアルト/本社 広島県廿日市市木材港北15-24
通販センター フリーダイヤル 0120-049-022 ファックス 0829-34-4113
インターネットでのご注文 http://www.b-mozart.co.jp/
◎商品に関するお問い合わせ ⇨【お客様相談室】TEL 0829-34-4153
バッケンモーツアルト 検索

バッケンモーツアルト各店舗、通販用パンフレット【2026年冬季版】です
※商品の価格、デザイン、詰合せ内容は変わる場合がございます。

2026.11.09_20,000_H.I

「ザ・広島ブランド」認定

モンドセレクション 最高金賞受賞

からす麦の焼きたてクッキー

自社挽きたてアーモンドが
おいしさの違い…
“からす麦”の豊富なミネラル、
体のことを想ったクッキーです。

広島県食品自主衛生管理認証 2007年菓子製造業「洋生菓子部門」第1号取得 2009年菓子製造業「その他の菓子部門」取得 HACCPに取り組んでいます

「ザ・広島ブランド」認定

ドイツ菓子職人組合よりおくられた感謝状

ドイツ菓子職人組合証

ドイツ菓子職人組合

授与証書 ランプレリヒトリンクピン

オーバーシュバーベン キュフェ（コック）証

2026年 モンドセレクション受賞

お歳暮・新年のご挨拶・卒業、入学のお祝いに… 広島からの贈りもの

1缶ずつ箱にお入れすることもできます（箱代+税込108円）

クッキー



からす麦の焼きたてクッキー アーモンド缶
1缶 1,400円（税込1,512円）



五穀 からす麦クッキー
1缶 1,500円（税込1,620円）



キャラメル からす麦クッキー
1缶 1,500円（税込1,620円）



からす麦プレミアム おりづるクッキー
1缶 1,600円（税込1,728円）



からす麦の焼きたて チョコレートクッキー
1缶 1,600円（税込1,728円）



低糖質 からす麦の焼きたてクッキー
1缶 1,600円（税込1,728円）

通販 廿日市限定

【クッキー2缶入】



2缶入-2
（アーモンド×2）
2,900円（税込3,132円）



2缶入-AG
（アーモンド・五穀）
3,000円（税込3,240円）



2缶入-AO
（アーモンド・おりづる）
3,100円（税込3,348円）

【クッキー3缶入】



3缶入-3
（アーモンド×3）
4,400円（税込4,752円）



3缶入-AGC
（アーモンド・五穀・キャラメル）
4,600円（税込4,968円）



3缶入-AGO
（アーモンド・五穀・おりづる）
4,700円（税込5,076円）

【クッキー4缶入】



4缶入-4（アーモンド×4）
5,900円（税込6,372円）

【クッキー4缶入】



4缶入-AGOC
（アーモンド・五穀・おりづる・キャラメル）
6,300円（税込6,804円）

【クッキー5缶入】



5缶入
（アーモンド・おりづる・キャラメル・五穀・チョコレート）
8,000円（税込8,640円）

【クッキー6缶入】



6缶入
（アーモンド×2・おりづる・キャラメル・五穀・チョコレート）
9,400円（税込10,152円）

からす麦の焼きたてクッキー



缶の詰め替え用としてもご利用いただいています

フレッシュパック
10枚入
1,000円（税込1,080円）



6枚入
700円（税込756円）



10枚入
1,100円（税込1,188円）



12枚入
1,300円（税込1,404円）



20枚入
2,100円（税込2,268円）



40枚入 4,200円（税込4,536円）
60枚入 6,400円（税込6,912円）
80枚入 8,500円（税込9,180円）
100枚入 11,000円（税込11,880円）



宮島パッケージ
6枚入 700円（税込756円）
12枚入 1,300円（税込1,404円）



清盛パッケージ
8枚入 900円（税込972円）
16枚入 1,750円（税込1,890円）



カープ帽パッケージ
10枚入
1,300円（税込1,404円）



広電651缶
からす麦クッキー18枚入
2,100円（税込2,268円）



グリーンムーバーAPEX缶
アソート18枚入
2,100円（税込2,268円）

からす麦プレミアム おりづるクッキー



4枚入
740円（税込799円）



5枚入 900円（税込972円）
6枚入 1,160円（税込1,253円）



10枚入 1,800円（税込1,944円）
15枚入 2,600円（税込2,808円）

五穀 からす麦クッキー



6枚入 700円（税込756円）
12枚入 1,300円（税込1,404円）

キャラメル からす麦クッキー



フレッシュパック
10枚入
1,000円（税込1,080円）



10枚入
1,100円（税込1,188円）
20枚入
2,100円（税込2,268円）

アーモンドクッキー



10枚入
1,100円（税込1,188円）
20枚入
2,150円（税込2,322円）

ジュレ

広島銘酒スイーツジュレ



4個入 1,500円（税込1,620円）
6個入 2,200円（税込2,376円）
9個入 3,300円（税込3,564円）



12個入 4,400円（税込4,752円）
20個入 7,300円（税込7,884円）

広島ジュレHIROSHIMA －果物旬絞り－



3個入 1,250円（税込1,350円）
6個入 2,500円（税込2,700円）



9個入 3,600円（税込3,888円）
12個入 4,800円（税込5,184円）

広島の名水 とろとろわらびもち



6個入
3,000円（税込3,240円）

全国発送承ります

【主な取り扱い商品】

商品の価格は2026年11月時点の価格を記載しています。 商品の価格、デザイン、詰め合わせ内容が変わる場合があります。

広島土産

広島 もみじ饅頭



3個入袋
600円（税込648円）

5個入 1,000円（税込1,080円）
10個入 2,000円（税込2,160円）

もみじおぼろダックワーズ

10個入 2,300円（税込2,484円）
20個入 4,600円（税込4,968円）

通販 廿日市限定

カロリー&糖質ゼロの ラカントSを使用しています

糖質量 1.4g 1個

低糖質 ダックワーズもみじ

1個 278円（税込300円）
4個入 1,300円（税込1,404円）
8個入 2,550円（税込2,754円）

アーモンド もみじフィナンシェ

3個入袋
650円（税込702円）

6個入 1,300円（税込1,404円）
10個入 2,150円（税込2,322円）

焼菓子

広島レモンケーキ

2個入
600円（税込648円）

4個入 1,100円（税込1,188円）
5個入 1,350円（税込1,458円）
10個入 2,700円（税込2,916円）

マイヤーバウムクーヘン -炮-

5個入 1,200円（税込1,296円）
10個入 2,350円（税込2,538円）

高さ4cm 1,300円（税込1,404円）
高さ7cm 2,000円（税込2,160円）
高さ12cm 3,000円（税込3,240円）

キャラメルブリュレバウム

高さ4cm
1,600円（税込1,728円）

おかげさま Mozart モザー

5個入 1,350円（税込1,458円）
10個入 2,650円（税込2,862円）

レーズンウイッチ〝ガトウ〟

10個入
2,350円（税込2,538円）

もみじ キャラメルフィーユ

10個入
1,650円（税込1,782円）

焦がしバターの マドレーヌ

5個入 1,200円（税込1,296円）
10個入 2,350円（税込2,538円）

アーモンド塩キャラメル パイシューラスク

カップ 700円（税込756円）
10個入 2,150円（税込2,322円）

たまごブッセ

8個入
1,750円（税込1,890円）

リエージュワッフル

10個入
2,350円（税込2,538円）

シュトーレン

10個入 2,650円（税込2,862円）
15個入 4,000円（税込4,320円）

アソートギフト

ドイツ菓子紀行 コンディトライカフェ

2,500円（税込2,700円）

3,500円（税込3,780円）

5,500円（税込5,940円）

自然を材に— Mozart Backen西洋菓子

小 4,100円（税込4,428円）

大 5,800円（税込6,264円）

バッケン風味ボックス

2,500円（税込2,700円）

3,500円（税込3,780円）

4,500円（税込4,860円）

5,500円（税込5,940円）

7,500円（税込8,100円）

おりづるクッキー& からす麦クッキー詰め合わせ

36枚入（おりづる 16枚・からす麦20枚）
4,800円（税込5,184円）

HIROSHIMA クッキー・焼菓子詰め合わせ

Aセット
（アーモンド缶・もみじフィナンシェ・レモンケーキ・もみじ饅頭・もみじおぼろ）
3,300円（税込3,564円）

Bセット
（アーモンド缶・五穀からす麦クッキー・もみじフィナンシェ・レモンケーキ）
4,000円（税込4,320円）

おめかしもみじ

15個入 3,250円（税込3,510円）
24個入 5,200円（税込5,616円）

ザ・広島ブランドギフト

ギフト小 4,500円（税込4,860円）

ギフト大 7,800円（税込8,424円）

1996年の社内報より

話の一部ですが バッケンモーツアルトの
アーモンドの取り組みはこうして始まりました

カリフォルニアからアーモンドを直輸入

元常務・海外　佐々木　和文







アーモンド収穫



アーモンド
箱詰め風景

まず、アーモンドとは…から話しましょう

アーモンドはナッツの王様。モーツアルトでも焼菓子の味の決め手となっています。
元々の産地はアジアの南西部、とくに古代文明発祥の地であるチグリス、ユーフラティス川流域のメソポタミアでは、紀元前数千年頃から食用にされていたそうです。
しかし今では世界で消費されるアーモンドの97%がアメリカで、さらにその中の97%がカリフォルニアで収穫されるのです。もっと詳しいことは次の機会にしましょう。

アーモンドの生産状況

収穫は、ここ数年若干増えている程度で横ばい。しかし昨年は、一昨年の45%という不作。春の開花時期、風水害に見舞われたのが原因です。例年二月中旬にその年の第一回目の収穫予想が発表され、六月、十月と予想修正が行われますが、昨年度はそんな具合で最初から状況が悪く、結果的に価格が２倍に高騰しました。
僕の方ではそれと並行して、輸入手続の仕方等、手探りで調べ始めました。

カリフォルニアのアーモンドを横浜でなく、神戸でもなく、直接広島港へ荷揚げしたい一心でした。
それがなぜかは後述しますけれど…
まず最初に行ったのが県庁の商工課。あまりよく解らないので次に行ったのがパセーラの上にあるジェトロ。
沢山の関連書類をコピーして、帰ってゆっくり読めば解ると思ったものの、実際にどう手続してよいかよく解らず、ただ動いていただけ。
今思えば恥ずかしいかぎりです。
しまいには 宇品の税関にまで行ってしまって、「雲をつかむようなワケの分からん質問ですな…。私らは輸入されたものの税金を貰うのが仕事でして」という返事が返ってきたこともあります。



でもその方はとても親切な方で、海運会社の方を紹介してくださいました。
でも、訪問しても不在でその方に会えず、焦る気持ちでいっぱいで夜も眠れませんでした。朝になるのを待つような思いで翌日飛んで行ったのを覚えています。

まったく無知な僕はその時までそんな資格があると知らなかったんだけど、その方は通関士という資格者でした。それでやっと入荷の手続や手順が解って「やったぁ〜」と思いましたね。
そうこうしているうちに現地での情報も固まってきました。交渉先をリストアップして三社にしぼる。価格もいいようだ。
さっそく渡航準備に入りました。
何かこう、駆り立てるものがあるんですね。



LOSにて

最初の農園とそのそばにある加工場を見学していると、もう一つの加工場へ案内する、そんなに時間はかからないからという。
車の後をついて行くと一時間位、広島と岡山くらいの距離です。
彼らはそれが日常でへっちゃらなんですね。
翌朝、ホテルで別のオーナーと会います。どうせ農園のオッチャンだろうと思っていたら、これがびしっとした紳士なんですね。でも気さくですし、よく気を遣ってくれます。聞いてみると、自家用ジェットでハワイまでしょっちゅう行っている事業家で、アーモンド農園や加工工場はその投資事業の一つという大富豪らしいのです。どうも金持には昔から弱いので圧倒されました。恐る恐る、我々にも売ってくれるかときくと、
「売りましょう」という。
「ちなみに大手商社相手でないと売らないのではないか」ときいてもらうと、返ってきた答えは
「いや、トレンドだから」
ほっとしましたね。
この日は午後、フレスノの近くのもう一社を訪れました。それやこれやで帰国して、発注したものが、やっと五月の中頃届きました。

取引の途中でもいろいろややこしかったですね。LCといって、銀行が仮払いするんです。でも銀行もおいそれと簡単にやってくれません。ロサンゼルスの現地に社員がいて
「船に乗せ終わりました！」
と夜中の日本に電話が入り、やがて韓国・釜山を経由して広島港に入港して…手元に入るまで十八日間もかかったんです。
広島にアーモンドのコンテナが上陸するのは初めてなのでなんやかんや審査が慎重だったんですかね。
当時、出島町にあった弊社の工場にアーモンドが入った時は感動、感激でしたね。



１００%のピュアーもの
アーモンドが鮮度の鍵です



今も、アーモンドを
粒のまま仕入れ、
お菓子を作る度に
挽いていきます。





次回へつづく…

クッキー BACKEN MOZART

〝アーモンドはクッキーの仕込みのたびに挽きたて〟





収穫されたアーモンドを
新鮮なまま工場へ!



スライスやダイス状のアーモンドは
毎回必要な量だけを自社で丁寧にローストします。
自社の粉砕機で粉状にしたアーモンドプードルを
計量していきます。

新鮮さに おいしさにこだわります



クッキー作りの
ベテランの手により
タネを混ぜ合わせて
いきます



焼きたてのクッキーを缶に入れて、
酸素を取り除いたエージレス
(不老の)状態にしています。
開けるまでは焼きたて、作りたての
おいしさが維持されています。

からす麦とオートミールは、どちらも燕麦(えんばく)の
別名です。からす麦は燕麦の野生種、オートミールは
燕麦を加工して食べやすくした食品です。



からす麦は
イネ科の
植物です

広島から世界へ、平和の願いを込めて

HIROSHIMA
からす麦プレミアム おりづるクッキー

平和への願いを込めた
パッケージです。



1缶 1,600円
(税込 1,728円)



〈10枚入〉

6枚入 1,160円(税込1,253円)
10枚入 1,800円(税込1,944円)
15枚入 2,600円(税込2,808円)



2026年 モンドセレクション
金賞受賞

からす麦のクッキーを作り続ける中で進化したプレミアム。
ナッツのザクっとした食感、香ばしい風味がクセになります。

パッケージは、オバマ元大統領が 来広の際、
原爆資料館に持って来られた折り鶴をモチーフにしました。
しおりには、折り紙と折り鶴の折り方の説明書が
一緒に入っています。お土産に喜ばれています。



「ザ・広島ブランド」認定

モンドセレクション
最高金賞受賞

HIROSHIMA
からす麦の焼きたてクッキー

じつはこれ、古くヨーロッパからアメリカに伝わった
『田舎(カントリー)クッキー』なんです。
それにお砂糖は少ししっとりと風味の良い
和三盆を使っています。
だから、サブレなど現代的なクッキーに比べて、
粉、バター、木の実などの配合のバランスが
ドッキリするほど全然違います。

焼きたてのクッキーを缶に入れて、
空気を取り除いたエージレス(不老の)状態にしています。
開けるまでは焼きたて、作りたてのおいしさが維持されています。

ご愛顧にお応えして ありがとうございます 増量しています



1缶 1,400円
(税込1,512円)



2缶入-2 (アーモンド×2)
2,900円(税込3,132円)
3缶入-3 (アーモンド×3)
4,400円(税込4,752円)



〈20枚入〉

10枚入
1,100円(税込1,188円)
20枚入
2,100円(税込2,268円)



〈40枚入〉

40枚入 4,200円(税込4,536円)
60枚入 6,400円(税込6,912円)

バターのおこげが
やみつきになるクッキーです



HIROSHIMA
キャラメルからす麦クッキー Caramel

焦がした 砂糖の あのおいしさ…
こんがりと焼き上げて、キャラメル の
おいしさを引き出しています。



〈10枚入〉

10枚入 1,100円(税込1,188円)
20枚入 2,100円(税込2,268円)



1缶 1,500円(税込 1,620円)

パティシエもはまる
チョコレートのおしさ



HIROSHIMA
からす麦クッキー チョコレート アリバ

からす麦のサクッとした食感、
食べた後々までチョコレートの
香り…ベースはガーナでアリバ
をフレーバービーンズとして
使用しています。



エクアドル産
アリバ
チョコレート



1缶 1,600円(税込 1,728円)

五穀豊穣

豊かな実りに感謝を込めて
お作りしたクッキーです。

あけた時がつくりたて

贈りものには、フレッシュ缶の
詰め合わせがおすすめです

HIROSHIMA
五穀からす麦クッキー

アーモンド、伊勢のみいと米と
玄米・大豆・大麦・キヌア・ごまの
五穀と、からす麦を使った
クッキーです。



〈6枚入〉

6枚入 700円(税込 756円)



1缶 1,500円
(税込 1,620円)



2缶入-AO
(アーモンド・おりづる)
3,100円(税込3,348円)



3缶入-AGO
(アーモンド・五穀・おりづる)
4,700円(税込5,076円)



4缶入-AGOC
(アーモンド・五穀・
おりづる・キャラメル)
6,300円(税込6,804円)



5缶入
(アーモンド・おりづる・キャラメル・
五穀・チョコレート)
8,000円(税込8,640円)

◎その他のクッキーは、P02~03に記載しています。

新広島土産
BACKEN MOZART

広島県の花　「もみじ」の形をしたお菓子です

挽きたてアーモンドが決め手！
私ら、もみじ三姉妹！



もみじ饅頭

大好評

パティシエが作った
もみじケーキ?

HIROSHIMA
噂の広島もみじ饅頭









「これ、おいしい!」とお客様の声 たくさんいただいています!

小麦粉、卵、砂糖、バター、挽きたてのアーモンド、
さらに、旨味のもと「牡蠣」のエキスを入れ、
餡も上品な甘さです。
餡の中のくるみのとてもリッチな配合です。

3個入袋
600円
（税込648円）

5個入　1,000円（税込1,080円）
10個入 2,000円（税込2,160円）
15個入 2,950円（税込3,186円）

〈10個入〉

洋菓子の製法で 広島のあのお菓子が
ちょっと 洋風におめかししました。



もみじおぼろ
ダックワーズ



アーモンドもみじ
フィナンシェ



広島の味自慢

HIROSHIMA
**アーモンド
もみじフィナンシェ**



メイプルシュガーや砂糖を焦がしてキャラメルにして
そして茶褐色のヘーゼルナッツ色に焦がしたバター、
焼き加減も強火の強気の火加減で…





3個入
650円（税込702円）



6個入
1,300円
（税込1,404円）

10個入
2,150円
（税込2,322円）

モンドセレクション 金賞受賞

HIROSHIMA
もみじおぼろダックワーズ



**おいしさの秘密は新鮮アーモンド
自社で挽きたてなので風味が違います。**

原材料の大半を占めるアーモンドプードル、製造に合わせて
挽きながら使用します。アーモンドは53%の油脂でできていますので、この油分こそ
アーモンドの香りやおいしさのコク、栄養分があり、それを封じ込める工程をとっています。
また、アーモンドを粉末にしたものを卵白と合わせる際、
泡をつぶさないように、切るように…しかも手際よく合わせていくところも
大事なことです。



もみじおぼろ
プレーン
香ばしいアーモンドの
コクと風味



もみじおぼろ
抹茶
抹茶の風味に
ほんのり柚子の香り



10個入（プレーン・抹茶 各5個）
2,300円（税込2,484円）
20個入（プレーン・抹茶 各10個）
4,600円（税込4,968円）

〈10個入〉

“もみじ三姉妹”の詰め合わせ

イチオシ!

HIROSHIMA
おめかしもみじ

15個入
（もみじおぼろダックワーズ 5個
もみじ饅頭 5個
もみじフィナンシェ 5個）
3,250円（税込3,510円）

24個入
（もみじおぼろダックワーズ 8個
もみじ饅頭 8個
もみじフィナンシェ 8個）
5,200円（税込5,616円）



（15個入）

柑橘のおいしさを 焼き菓子に
広島駅でも 海外の方にも 大人気!

HIROSHIMA
広島レモンケーキ

瀬戸内は雨が少なく、斜面に太陽の光が
充分に注がれ柑橘にはとても恵まれた暖かな気候です。
収穫期のレモンをコンフィチュールにして
生地に混ぜ込んで焼きます。
優しい食感とホワイトチョコレートの甘みも
レモンを引き立てます。
あるようでない、軽くてもしっかりレモンが感じられる
レモンケーキ、じわじわと人気上昇中です。





2個入 600円（税込648円）



〈10個入〉

5個入 1,350円（税込1,458円）
10個入 2,700円（税込2,916円）



【店舗限定】ひろくまパッケージ
5個入 1,450円（税込1,566円）



「からす麦クッキーと
焼菓子を一緒に贈りたい」

お客様の声から生まれたアソートギフトです。

HIROSHIMA
**クッキー缶&焼菓子セット
-Aセット-**

・からす麦クッキー：1缶
〈アーモンド缶〉
・広島レモンケーキ：2個
・もみじフィナンシェ：2個
・もみじ饅頭：2個
・もみじおぼろダックワーズ：2個



3,300円（税込3,564円）

HIROSHIMA
**クッキー缶&焼菓子セット
-Bセット-**

・からす麦クッキー：1缶
〈アーモンド缶〉
・五穀からす麦クッキー：1缶
・広島レモンケーキ：2個
・もみじフィナンシェ：2個



4,000円（税込4,320円）

さらにおいしくなりました



Meier Baumkuchen マイヤーバウムクーヘン

一本一本、心を込めて焼いています。

広島・廿日市の工場で毎日、一本一本焼き具合をみながら
昔ながらの製法で焼いています。
「自然を材に」の理念のもと、
添加物を極力使わず素材の風味を生かす様に… 手焼きのため、
表情はそれぞれ異なることもありますが、おいしさは変わりません。
特別な日の贈りものに、贈る側も 贈られる側も
安心していただけるお菓子です。

独逸の銘菓“バウムクーヘン”



バウムクーヘンは、心棒を使いあぶり焼きするように
一層ずつ重ねて焼いていきます。
このバウムクーヘンは、ドイツの菓子職人、オーバーマイスターで
もあるマイヤー洋菓子店 ヘルベルトマイヤー氏の指導で、
昭和の終わりごろに手がけたものです。





創業以来の人気ロングセラー

マイヤーバウムクーヘン -炮(あぶり)-

ドイツの「樹のお菓子」バウムクーヘン。バターをたっぷり入れ
しっかり焼きこんだ、昔ながらのバウムクーヘンです。



ホール/
高さ4cm 1,300円(税込1,404円)
高さ7cm 2,000円(税込2,160円)
高さ12cm 3,000円(税込3,240円)



個包装5個入
1,200円(税込1,296円)
個包装10個入
2,350円(税込2,538円)

焦がしたおいしさの不思議な魅力

キャラメルブリュレバウム

美味しさを追求しますと、
“焦がし”の旨さにたどりつきます。
焦がすことによってその過程で
甘味に苦味や酸味が加わり、旨味が増します。







ホール/高さ4cm 1,600円(税込1,728円)



お抹茶菓子専門店 茶人 SAJIN 抹茶のブリュレバウム

やさしいバターの香りが広がり、
抹茶のほろ苦さを包みます。

ハーフ 800円(税込864円)
ホール 1,600円(税込1,728円)
カット 300円(税込324円)



かねてからアーモンドと共に体に良い素材を求めており、
当初アーモンドの直輸入を始めました。
美味しいアーモンドを挽きたてでお菓子に使いたい!と願っていたのです。
アーモンドは毎回必要な量だけを自社で丁寧にローストし、
挽きたてをお菓子にたっぷり使っています。
これはバッケンモーツアルトの美味しさの原点です。
アーモンドは加工すると酸化しやすく、すぐに風味が落ちてしまうため、
仕込むごとに挽きたてにこだわり
フレッシュなまま使うことで格別の味になります。



ギフトに最適クッキーの詰合せです

バッケン風味BOX(ふうみボックス)

クッキーを中心とした少し日持ちのする詰合せです。



2,500円(税込2,700円)



4,500円(税込4,860円)



5,500円(税込5,940円)



7,500円(税込8,100円)



3,500円(税込3,780円)

※詰合せ内容が変更になる場合もございます。

ドイツ菓子紀行 コンディトライカフェ –冬春–

ドイツ菓子などいろいろな焼菓子をお楽しみいただける詰め合わせです。







直伝(じきでん)



5,500円
(税込5,940円)



2,500円(税込2,700円)



3,500円(税込3,780円)

※詰合せ内容が変更になる場合もございます。※お取り扱いのない店舗もございます。ご予約でお受けいたします。

本格的なドイツ菓子技術を伝承し自然風味をできるだけ活かして

の焼き菓子 BACKEN MOZART



ドイツと日本の職人間の
友好関係に評価をいただき
ドイツ菓子職人組合より
おくられた感謝状



ドイツ・ヴォルヘンビュッテル
国立製菓学校の同窓会組織
「ランプレヒトの会」の
名誉会員章



ドイツ菓子職人組合証



ドイツ菓子職人組合



オーバーシュバーベン
キュフェ(コック)証

のどごし ジュレ
Fresh gelee

暖かい部屋でいただく、のどごしのジュレ



いちおし お菓子の 広島銘酒スイーツジュレ

「ザ・広島ブランド」認定　モンドセレクション入賞

スイーツ日本酒入りジュレ 作り続けて 30 年
広島のそれぞれのお酒の味に似せて
果物のジュースで日本酒の味を作っています



6個入
2,200円（税込2,376円）

寿ざ の蔵元銘酒ジュレ

お酒は、お祝い事には欠かせません。一年365日の祝福の日。
人生の日々は喜びに、満ち満ちています。おめでたい所縁のある
広島の酒を選りすぐり、精魂込めて「とろけるやわらかさ」をお作りしました。

「のどごし」にこだわりました

のどを通る その感触、すっきり感とのどごしの良さがお楽しみいただけます。
水をのむように …　お酒を味わうように …。



1個
330円（税込356円）



4個入 1,500円（税込1,620円）

1個115gのジュレの中に0.9%のアルコールの量で作っています ※分析値



例えば苦味はグレープフルーツ、酸味はレモンジュース、ライム、りんご…
銘酒それぞれに合う果汁と組み合わせ、お水を入れた、
あくまでデザートのジュレです。スッキリとしたお味、
のどごしが最高に良いです。よく冷やしてお召し上がりください。



9個入
3,300円（税込3,564円）



12個入
4,400円（税込4,752円）



広島県は蔵元のまち

広島県東広島市の中心地である西条町は酒どころとして知られており、「酒蔵通り」には白壁やなまこ壁、赤煉瓦の煙突など、独特な建物が並んでいます。盆地であるため、夜と昼、冬と夏で寒暖の差が大きく、その気候が酒作りには適しているといわれています。

清酒には「おんな酒」「おとこ酒」という分け方があります。使用する水が軟水（おんな酒）と硬水（おとこ酒）によって、お酒の出来上がりが異なるためです。広島の水は軟水。まろやかで柔らかな味わいです。



おめでたい 節目節目のお祝い事に “ジュレで乾杯！”





醉心（すいしん）
気品のある香り、きめ細やかで
やわらかい酒質で、画家 横山大観が
愛した酒として広く全国に有名。
（画家 横山大観が愛したお酒です）



誠鏡（せいきょう）
りんご酵母を使って醸す
吟醸酒「幻」は
フルーティな味わい。
（白ワインのようなフルーティーさ）



美和桜（みわさくら）
酒米・山田錦を使ったやや辛口の
大吟醸。きれのよい爽やかさが
愛されています。
（華やかな香りが広がります ふわっと）



賀茂鶴（かもつる）
創業は元和9年（1623）。
豊かで清らかな香り、
磨き上げた銘酒の味わい。
（全国的に好評です）



賀茂泉（かもいずみ）
米だけでしこんだ、黄金色の
芳醇でこくがある味わいの
お酒をそのままに。
（純米吟醸を2～3年熟成させたお酒を使っています）



御幸（みゆき）
明治18年、明治天皇の
行幸を記念して
「御幸」の酒名となりました。
（宮島・厳島神社のお神酒として使われています）



千福（せんぷく）
千福吟醸のさらっとして、
きめ細かい味をジュレに
仕立てました。
（呉の海軍さんに愛されたお酒です）



西條鶴（さいじょうつる）
中硬水と軟水、2種類の
地下水で仕込んだお酒は
うまさの中にすっきりした味。
（すっきりとした味わいです）



白牡丹（はくぼたん）
長期低温発酵により、
甘さを感じさせない
さらりとした味。
（お米のおいしさが蘇るようなやさしい味わい）

※お子様、お酒に弱い方などはご注意ください。　※詰合せ内容が変わる場合もございます。

「広島生まれ」「広島育ち」のジュレ

広島ジュレ HIROSHIMA -果物旬搾り-



瀬戸内の温暖な気候が育てた豊かな味わいの果物を使い
素材そのもの風味が活かせるように工夫しました。
旬の収穫に合わせて果汁にしたり、ピューレや果肉を
ジュレに封じ込めて1年を通してその時々のフルーツを使います。



開けた時が作りたての フレッシュなおいしさ

ジュレのやわらかさ、みずみずしさ、
素材の持つおいしさや風味がそのまま封じ込められないかと、
製造技術の挑戦が始まり独自の技術を作り出しました。
開けた時が作りたてのおいしさ、
日持ちのする「生」ジュレです。



3個入
1,250円（税込1,350円）



6個入
2,500円（税込2,700円）



9個入
3,600円（税込3,888円）



12個入
4,800円（税込5,184円）

まるで水を飲むように、すーっと通る のどごし

HIROSHIMA GOOD DESIGN グッドデザイン賞受賞

希少糖 広島水のシャーベットジュレ



希少糖を使用しています

シンプルですが素材にこだわって、
希少糖と瀬戸田のレモン果汁と、おいしい水。
「食欲がないときでも喉を通るね」等
お声をいただいています。

予約限定
3個入　1,250円（税込1,350円）
6個入　2,500円（税込2,700円）



〈6個入〉

ソース in ゼリー 凍らせて“ふわとろっ”

瀬戸田のレモン -氷菓子-

瀬戸田のレモンは香りが高く、
まろやかな酸味が特徴です。
食べるときは上のソースがとろり…
一緒に絡めてジュレとして、
又 凍らせて、おいしく
お召し上がりいただけます。

予約限定
3個入 1,250円（税込1,350円）
6個入 2,500円（税込2,700円）
9個入 3,600円（税込3,888円）

イチオシ の食べ方

冷凍庫に3～4時間入れて
冷たく冷やして…
とろっと、シャリっと食感を
お楽しみくださいませ。



コンフィチュールの
ソースとジュレの
2層になっています

〈6個入〉

名水の地 広島の水を楽しむ

広島の水 とろとろわらびもち

口の中で溶ける…
おいしい水を味わって
いただけるようにおつくりしました。

冷蔵庫でよく冷やして、
別添えの黒蜜ときな粉で、
ももぐって（よく混ぜて）啜るように
お召し上がりください。





1個
400円
（税込432円）



6個入
3,000円（税込3,240円）

ザ・広島ブランドギフト

「ザ・広島ブランド」認定広島銘酒スイーツジュレと
からす麦の焼きたてクッキーのギフトセット





広島ブランドギフト（小）
・からす麦の焼きたてクッキー
20枚入 1箱
・広島銘酒スイーツジュレ 6個
4,500円（税込4,860円）

広島ブランドギフト（大）
・からす麦の焼きたてクッキー
20枚入 2箱
・広島銘酒スイーツジュレ 9個
7,800円（税込8,424円）

限定販売
BACKEN MOZART

通信販売 廿日市市工場直売店 工場直送便

通販センター 0120-049-022 ホームページ http://www.b-mozart.co.jp/

贈り物に、手土産に。広島の味を詰め合わせました。



ええじゃん広島セット 送料込 税込5,800円



ええじゃん広島セット(大) 送料込 税込10,000円

時節により詰め合わせ内容が変わる場合もございます。 ※北海道、東北、沖縄は別途送料頂きます。

安心・おいしい低糖質のスイーツ

通販・廿日市売店のみでお買い求めいただけます

低糖質 からす麦の 焼きたてクッキー



1缶 1,600円(税込1,728円)
2缶入 3,300円(税込3,564円)
3缶入 5,000円(税込5,400円)

低糖質 ダックワーズもみじ

小麦粉を使わず、新鮮アーモンドで
お作りするおぼろダックワーズは、
ロカボのお菓子に向いていました。



1個 278円(税込300円)
4個入 1,300円(税込1,404円)
8個入 2,550円(税込2,754円)

カロリー&糖類0(ゼロ)のラカントSを使用

「ラカントS」は砂糖と同量で同じ甘さを持つ100%植物由来の甘味料です。十分な甘みを感じますが、身体に吸収されないためゼロカロリーで、血糖値も上げないという報告が挙げられています。



大好評

希少糖 広島 水のシャーベット ジュレ



食後の血糖値の上昇を緩やかにするなど
さまざまな機能を持つと言われる希少糖を
使用したのどごしの良いジュレです。

1個 380円(税込410円)
6個入 2,500円(税込2,700円)

バッケン ベーカリー

体にやさしい 天然酵母で
お作りしています





天然酵母パン バッケンリヒト

天然酵母を使い長時間発酵させた
素朴で自然な風味の無添加食パンです。

2斤入(ギフト箱入り) 1,200円(税込1,296円)
1斤 500円(税込540円)

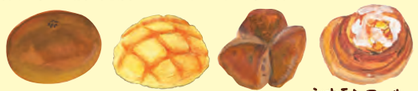
天然酵母 全粒粉食パン



全粒粉100%・天然酵母で
お作りした食パンです。

1斤 500円(税込540円)

廿日市工場直売店ではいろいろな種類のパンが並びます。



自然を材に— 茶人 SAJIN

自分へのごほうびに 大切な方への贈りものに



大好評! リピートいただいています

抹茶の落雁(らくがん)

ホロホロとくずれるような新食感
オリジナル"生クッキー"です

4個入 600円(税込648円)
8個入 1,200円(税込1,296円)
16個入 2,400円(税込2,592円)

ここでしか手に入らないお菓子です



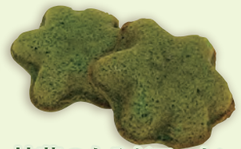


抹茶のブリュレバウム

いちおし!

一層一層丁寧に焼いた抹茶のバウムクーヘンを
キャラメリゼして焦がしの旨みをプラスしました。

ハーフ 800円(税込864円)
ホール 1,600円(税込1,728円)



抹茶のもみじフィナンシェ

挽きたてアーモンドと
焦がしバターの
人気のフィナンシェ。



10個入
2,400円(税込2,592円)



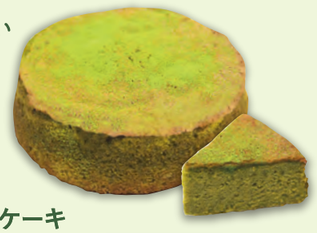
抹茶のもみじ饅頭

挽きたてアーモンドとバターを
使ったこの生地は一味違います。
餡にはくるみ入り。



4個入
1,080円(税込1,166円)
8個入
1,960円(税込2,117円)

口溶けの良い
バターケーキ。
好評です!



和三盆と 抹茶のバターケーキ

和三盆の上品さと抹茶の香り



1個
330円(税込356円)
ホール
1,600円(税込1,728円)



抹茶のダックワーズ

抹茶のダックワーズ生地に
抹茶のクリームを
サンドしています。



4個入
1,200円(税込1,296円)
8個入
2,200円(税込2,376円)

抹茶の 五穀クッキー

挽きたてのアーモンドと、
玄米・大豆・大麦・キヌア・
ごまの五穀、からす麦を
使ったクッキーです。



10枚入
1,500円(税込1,620円)



抹茶もみじ3姉妹 詰め合わせ

・抹茶のダックワーズ 4 個
・抹茶のもみじフィナンシェ 5 個
・抹茶のもみじ饅頭 4 個

13個入 3,230円(税込3,488円)



季節の移り変わりをお菓子とともに…

12月 クリスマス　大切な方へクリスマスの贈りもの



〈クリスマスリース缶〉　〈サンタ缶〉



からす麦クッキー クリスマスパッケージ

1缶　1,550円（税込1,674円）
2缶入 3,200円（税込3,456円）

クリスマス シュトーレン

冬を待ち望みながら、
切り分けて楽しむドイツの伝統菓子。
日を追うごとに、
味に深みが
増していきます。

1本
2,800円（税込3,024円）



手作りケーキセット “マイスター”



作りたてのおいしさが
味わえる手作り
クリスマスケーキセットです。

説明書にそってお作りいただくとパティシエ気分で、
どなたでも簡単に作れます。
発送もできますのでプレゼントや遠方へも送れます。

4,167円（税込4,500円）

冷蔵便　発送料金+クール代 税込440円
消費期限：発送日より4日

予約締切　12月13日(日)
お届け日　12月21日(月)～12月25日(金)

クリスマスのしあわせ箱（Aセット）



ケーキと焼菓子をセットにした詰め合わせです。

税込 6,000円

予約締切　12月20日(日)
お届け日　12月1日(火)～12月25日(金)まで

冷蔵便　発送料金+クール代 税込440円
消費期限：発送日より5日（ザッハトルテ）

1月 新春フェア　新年のお祝いに、ご挨拶に



からす麦クッキー 干支パッケージ

1缶
1,550円（税込1,674円）

箱入りの用意、
のしもお付け致します
（箱代108円）



2缶入（干支パッケージ・アーモンド）
3,050円（税込3,294円）
3缶入（干支パッケージ・
アーモンド・おりづるクッキー）
4,750円（税込5,130円）

毎年好評 2027開運初夢袋　数量限定



よい初夢が見れますように…
おいしいお菓子の詰め合わせで
お楽しみください。

2,315円（税込2,500円）



12月26日～ 期間限定で販売します
※詰め合わせ内容が変更になる場合があります

新春詰め合わせ



干支菓子をはじめ、
人気のお菓子の詰め合わせ。
新年のご挨拶、手土産にも
おすすめです。

3,600円（税込3,888円）

※詰め合わせ内容が変更になる場合があります

寿ぎの蔵元銘酒ジュレで乾杯!



広島銘酒スイーツジュレ

あくまで “スイーツ”。1個115gのジュレの中に
0.9%以下のアルコールです。※分析値

広島を代表する蔵元さんにご協力いただき、
お酒を飲めない方にも楽しんでいただこうと
スイーツジュレをお作りしました。

各種1個 330円（税込356円）
4個入 1,500円（税込1,620円）
6個入 2,200円（税込2,376円）

新年を祝う フランスの伝統菓子 ガレット・デ・ロワ



家族や友人とともに
新年を祝うお菓子です。
挽きたてアーモンドを使っています。

約14cm 3,000円（税込3,240円）

期間限定　2026年12月27日(日)～2027年1月5日(火)

※商品のデザイン、仕様、詰め合わせ内容など変更になる場合があります。

1月 11(月) 成人の日　1月 27(水) W.A. モーツァルト生誕記念

音楽家モーツアルトの生誕日にちなんで、ウィーン菓子をベースのプチ・フールをご用意します。



からす麦クッキー 成人の日パッケージ

1缶
1,550円（税込1,674円）



W.A.モーツアルト 生誕記念プチフール　予約限定



期間限定　2027年1月10日(日)～1月31日(日)

ウィーン生まれのケーキ、
創業当時から作り続ける定番人気です



2月 人気の バレンタイン　チョコレートのおいしい季節がやってきます



モーツアルト自慢の 発売から40年以上続く 生チョコレート

HIROSHIMA
生チョコレート ジュネーブ アリバ

シンプルな配合だけに材料はとびっきり贅沢に、
スイスのチョコレートと純生クリーム。
その比率に美味しさの秘密があります。

COOL 要冷蔵　冷蔵便 冷蔵便にてお届けします





生チョコレート ジュネーブ 抹茶

スイスのチョコレートと
純生クリーム。
仕上げに宇治抹茶を
合わせました。



COOL 要冷蔵　冷蔵便 冷蔵便にてお届けします



からす麦ショコラーデン

からす麦のクッキーにチョコレートの味わいを
加えました。冷やして食べると食感がさらに
アップして、おいしいと評判です。



からす麦クッキー チョコレート ―アリバ―

からす麦のサクッとした食感に
後々まで続くチョコレートの香り…
ベースはガーナでアリバをフレーバーピーンズ
として使用しています。



しあわせチョコレート

チョコレート、グーンとおいしくしました。
薄さと大きさにもこだわりました。

季節の移り変わりをお菓子とともに…

2月 3(水) 節分

鬼は外、福はうち…!



からす麦クッキー
節分パッケージ
1缶
1,550円(税込1,674円)



チョコレート生地がおいしい
恵方巻ロール

3月 3(水) ひなまつり



からす麦クッキー
ひなまつりパッケージ
1缶
1,550円(税込1,674円)



からす麦クッキー
さくらパッケージ
1缶
1,550円(税込1,674円)

ひなまつりのお祝いケーキ



ひなトルテ



ひなまつりザントマッセ



3月 14(日) ホワイトデー

日頃 口に出すのは照れくさい
感謝の気持ちを お菓子に託して…



からす麦クッキー
アーモンドの花パッケージ
1缶
1,550円(税込1,674円)



からす麦クッキー
ミモザパッケージ
1缶
1,550円(税込1,674円)



からす麦クッキー
10枚入
1,100円(税込1,188円)



キャラメル
からす麦クッキー
1缶
1,500円(税込1,620円)



キャラメル
からす麦クッキー
10枚入
1,100円(税込1,188円)



からす麦クッキー
チョコレート(アリバ)
ハーフ缶
1,000円(税込1,080円)
1缶 1,600円(税込1,728円)





チョコレートも
喜ばれます

生チョコレート ジュネーブ アリバ

春の訪れ 桜の季節ー

合格・卒業・入学のお祝いに

毎年人気
自家製 さくらジュレ

さくらの香りのやさしい味わい
寒天を使い、とろけるような
のどごしに仕上げています。





自社挽きたての
アーモンドを使った
さくらおぼろ
ダックワーズ



地元牛乳を使って炊いた
あんこのミルク饅頭
みるく金時[酪]
ーさくらー

2027年 ジュレ 毎年好評！2〜4月に向けて順次発売していきます

まるで水を飲むように、すーっと通る のどごし

希少糖・広島の水

水の シャーベットジュレ

名水百選の地、広島の水は、おいしい。
広島の水、実は名水の軟水です。
希少糖と瀬戸田レモンとおいしい水のジュレ。
大好評です！



スプーンで食べてもよし、ストローで飲んでもよし、凍らせてもよし!!



凍らせてシャーベットに
冷凍庫から出し、常温でしばらく置いてからお召し上がりください。
スプーンがさっくり入る固さがたべごろです。

希少糖・広島の水

瀬戸内シトラス-いちりんそう-

太陽がいっぱいの瀬戸内海。
柑橘類を甘く美味しく育ててくれます。
やさしく爽やかなジュレに仕上げます。



広島・愛媛県産
せとか果汁使用
せとか

糖度が高く、香りや食味のよい高級みかん「せとか」グランマルニエでほんのり香りをつけました。



広島県産八朔・
大崎下島産レモン果汁使用
レモンと八朔

しっかりとした八朔の実と大崎下島のレモン果汁を合わせました。





ソースinゼリー

瀬戸田のレモン - 氷菓子 -

瀬戸田のレモンは香りが高く、
まろやかな酸味が特徴です。
食べるときは上のソースがとろり…
一緒に絡めてジュレとして、
又 凍らせて、おいしくお召し上がり
いただけます。

ひんやり ふわとろっ！



太陽のようにきらりと光る
ジュレの宝石

太陽のジュレ

パティシエがケーキをつくるように丁寧に…
フルーツたっぷりの手作りジュレ。



〈オレンジ・洋梨〉〈みつ豆〉〈柑橘〉



すべては水を楽しむために…

水のサカナ

お酒を楽しむためにあての
“サカナ”があるように
水を楽しむために
果物をつまむ…

甘みを蓄えた果物を水で包み込んで果汁が醸し出すおいしさを楽しむジュレです。
ビンの器に入っています。



まるごと桃を頬ばるような食感

清水白桃ジュレ

桃の中でも最高品種と言われ
「白桃の女王」と呼ばれている
清水白桃を使い、果汁感たっぷりの
みずみずしさと果肉が残るように
仕上げました。
上品でおいしいジュレです。



バッケンモーツアルト通販センター 〈通信販売のご案内〉　全国発送承ります



ご注文方法

■オンラインショップ 受付/24時間

b-mozart.co.jp

バッケンモーツアルト　検索

■注文書をFAXで送る 受付/24時間

FAX 0829-34-4113

※確実に商品をお届けするために、FAXをお持ちのお客様は、FAXでのご注文をお願いしております。ご協力の程お願いいたします。
※FAX受信後、こちらからご連絡させていただきます。もしも連絡のない場合は、お手数ですがフリーダイヤルへご連絡をお願い致します。

■お電話でのご注文（通話料無料）

受付/9:00~18:00

0120-049-022

■注文書を郵便で送る

〒738-0021
広島県廿日市市木材港北15-24
バッケンモーツアルト 通販受注センター宛

※郵便でのご注文の場合、弊社に注文書が到着するまで郵便事情などにより、一週間ほど要する場合がございます。何卒ご了承くださいませ。

●発送についてのお知らせとお願い

準備出来次第、順番に出荷させて頂いております。
ご指定日に添えない場合もありますので、お届け日に余裕を持ってお早めにご注文をお願い致します。

※北海道・東北・沖縄方面・新潟県へのお届けは2日前の発送となります。また、中部地方以北などへ時間指定でお届けする場合、2日前の発送となる場合がございます。
※日曜日の発送は、お休みしております。そのため、月曜日のご到着指定（北海道・東北・沖縄方面へのお届けの場合は火曜日の到着指定）また、中部地方以北などへの火曜日の午前中～14時までの時間指定の場合は、土曜日のご発送となります。
※交通事情等により、ご希望のお届け日時に添えない場合もありますので、その節はご了承くださいませ。

●のし・包装について

のしやギフト包装、手さげの有無に関しましてはご要望に応じてご準備させて頂きます。



御歳暮



内祝



御供

●お支払い方法についてのお知らせ

お支払方法は下記の ❶❷❸ からお選びください

❶ 代金引換（ご本人様送りの場合にのみご利用頂けます。）

代金は商品配達時に、配達員にお支払いください。 ※代引手数料は、当社にて負担いたします。

❷ クレジットカード　お電話・FAX・郵便でのご注文の時も、クレジットカードでのお支払いができます。どうぞご利用ください。

○ご注文の際、注文書のお支払い方法の欄に以下の1～4をご記入ください。

1.カードの種類　※VISA・MASTERCard・JCB・AMEXをご利用いただけます
2.カードの有効期限 4桁　※左から月／年の順に刻印されています
3.会員氏名　※ご注文者様とカード名義は同一に限ります
4.会員番号　※3～、4～、5～で始まる16桁のまたは13桁の番号
5.お支払い方法　※1回払いとなります

☆お電話でご注文の際にも、上記1～4をお伺いいたします。ご記入漏れ、間違いがございますと、手続きができませんのでご注意くださいませ。

❸ 銀行振込（先入金） ※ご注文後、振込金額を確認した上でお振込みくださいませ。

・三菱UFJ銀行 広島支店　普通　口座番号 0083925（株）モーツアルト
・広島信用金庫 八丁堀支店　普通　口座番号 0002804（株）モーツアルト

※ご入金確認後、発送いたします。
詳しくは、係の者におたずね下さいませ。

その他のお支払い方法をご希望の場合は係の者におたずね下さい。

からす麦クッキー缶のオーダーラベル ご注文承ります

季節の限定クッキー缶大変ご好評いただいています。
出産の内祝にもオススメの掛紙から季節柄・企業様の創業記念・催しや手みやげなどのオーダーラベルなどもお受付しております。　小口からでもお受けできます

ご注文は通販センター（0120-049-022）までご連絡ください。
（料金は別途ご相談ください）



〈創業記念缶〉


〈お誕生日缶〉


〈寿 めでたい缶〉


〈福山限定バラ缶〉



〈出産お祝い缶〉

ご予約にて
お名前、写真、
手形など
掛け紙に
デザインします

※商品の価格、デザイン、詰合せ内容は変わる場合がございます。

商品ご注文書　FAX番号：(0829)34-4113

FAX送信方向
(裏面送信にご注意ください)

ご依頼主

※FAX受信後、こちらからご連絡させていただきます。もしも連絡のない場合は、お手数ですがフリーダイヤルへご連絡をお願い致します。

ご住所	〒(　　ー　　)	お名前	フリガナ 様
		電話番号	ご登録の☎(　　)　　ー (FAX注文の場合) ご連絡のとりやすいお電話番号→(　　)　　ー

お支払い方法
【○印でお囲みください】

(お願い) **初めてご注文いただくお客様は**
①代金引換　②クレジットカードでの支払い
③銀行振込（先入金）のいずれかの方法でお支払いください。
①の代引手数料は当社にて負担いたします。

- **代金引換**（ご本人様送りの場合にのみご利用いただけます）
- **クレジットカード支払い**（通販のみ）　**1. カードの種類**（　　）
  2. 有効期限（　　月／　　年）　**3. 会員氏名**（　　）
  4. 会員番号（　　ー　　ー　　ー　　）
- **銀行振込（先入金）**　※ご注文後、お振込金額をお伝えいたします。

その他のお支払い方法をご希望の場合は係の者におたずねください。

ご請求先　※ご請求先がご依頼主と異なる場合はご記入くださいませ

ご住所	〒(　　ー　　)
	☎
お名前	フリガナ 様

ご自宅用商品お申込欄

商品名	数量	単価	金額	袋
				要
				要
				要
				要
				要
備考		送料		

のし種類：1 御歳暮　2 御祝　3 内祝　4 御供　5 無地　6 その他
お名前
内のし・外のし・のし不要

お届け希望日
月　日(　)

お届け時間帯
○印でお囲みください
- 指定なし
- 午前中
- 14 時～16 時
- 16 時～18 時
- 18 時～20 時
- 19 時～21 時

お届け先様用商品お申込欄

※お届け先様のご住所・お電話番号・お名前・商品名などをご記入ください。

お届け先様❶

ご住所	〒(　　ー　　)
電話番号	☎
お名前	フリガナ 様

商品名	数量	単価	金額

のし：1 御歳暮　2 御祝　3 内祝　4 御供　5 無地　6 その他
内のし・外のし　　送料
お名前

お届け希望日：月　日(　)
お届け時間帯（○印でお囲みください）：指定なし／午前中／14 時～16 時／16 時～18 時／18 時～20 時／19 時～21 時

お届け先様❷

ご住所	〒(　　ー　　)
電話番号	☎
お名前	フリガナ 様

商品名	数量	単価	金額

のし：1 御歳暮　2 御祝　3 内祝　4 御供　5 無地　6 その他
内のし・外のし　　送料
お名前

お届け希望日：月　日(　)
お届け時間帯（○印でお囲みください）：指定なし／午前中／14 時～16 時／16 時～18 時／18 時～20 時／19 時～21 時

お届け先様❸

ご住所	〒(　　ー　　)
電話番号	☎
お名前	フリガナ 様

商品名	数量	単価	金額

のし：1 御歳暮　2 御祝　3 内祝　4 御供　5 無地　6 その他
内のし・外のし　　送料
お名前

お届け希望日：月　日(　)
お届け時間帯（○印でお囲みください）：指定なし／午前中／14 時～16 時／16 時～18 時／18 時～20 時／19 時～21 時