

【オーダー用紙】業務用サイズジェラート（2L）

Gigiのジェラートは恵庭“水本牧場”の生乳を採れて30分以内に自社で低温殺菌を施しジェラートに加工しています。
また、全国で初めて放牧乳の認証を受け、より質のいい状態の牛乳を使えることが美味しさと新鮮さの秘訣です。
フレーバーに使用しているナッツやチョコレートはイタリア現地から厳選した物を調達し、旬のフルーツはイタリア現地のレシピにならい搾りたてのフレッシュな物だけを使用しています。

容量：2,000ml 発送単位：2本

納品予定日

※道内のお客様に限り、4本以上ご注文で送料無料（道外のお客様は別途+500円をいただいております）

商品名	商品説明	価格	ご注文数
おいしい牛乳	水本牧場の放牧乳を使用したプレミアムな生乳ジェラート	2500円+ 税	本
ティラミス	イタリア産マスカルポーネの濃厚な味わい		本
カタラーナ	ほろり優しい味わいのキャラメル風味		本
チョコレート	芳醇なカカオと生乳の生チョコのようなコク		本
抹茶	厳選した京都産茶葉を使用したジェラート		本
カフェラテ	ナポリのコーヒー豆 KIMBO を使用したエスプレッソのジェラート		本
えびすかぼちゃ	恵庭の特産品であるえびすかぼちゃのほくほくとした味わい		本
ヘーゼルナッツ	イタリア産ヘーゼルナッツが香ばしいジェラート		本
ブルーベリーヨーグルト	ヨーグルトの程よい酸味に優しいブルーベリーの甘さ		本
ピスタチオ	高級シチリア産ピスタチオペーストを惜しみなく使った上品な甘さ（+500円）		本
マンゴー	インド産アルフォンソマンゴーのジェラート		本
旬のフルーツ	その時にしか味わえない旬のフレッシュ果汁のジェラート		時価 本

※店舗用のオリジナルフレーバーのジェラートもお作りできます

お客様店舗名	
電話番号	担当者 氏名
住所 〒 ー	お渡し方法 ○ 配送希望 ○ 店舗受け取り

●ジェラートの出来上がりは1メニューにつき2リットル単位になります。

●4個以上のご注文で送料無料です。

- ご注文確定後、3営業日（土日祝は休みで考えて下さい）後に出来上がる予定でございます（都合上それ以上かかる場合もあります）納期が決まり次第こちらから連絡します。
- 商品のお渡しは当社にお越し頂くか、もしくは代金引換による発送になります。

<支払い方法>

★当社にお越し頂く場合（その場合は1個単位からお出しできます）
商品が出来上がりましたらご連絡致しますので、いつ何時ごろ来られるかお知らせください。
お支払いは現金のみとなります。

★宅急便による発送の場合 会社：ヤマト運輸 ※配送会社のご指定はできません）
配送料金は4本以上で無料ですが、2本での注文・北海道外のお客様は送料をお伝えしますので、
詳しくは従業員までお問い合わせください。

出来上がり次第、クール冷凍便にて発送致します。2リットル×2が発送単位です。

決済方法は代引きのみです。商品到着時に宅配業者の方にお支払いください。

発送してから到着まで1日、地域によっては2、3日かかりますのでその点をご考慮の上、発注ください。

■ 返品について ■

商品の性格上、お客様のご都合による返品は原則としてお受けいたしかねます。
商品の製造には万全を期しておりますが万が一不良品がございましたら、商品お届け日から7日以内に弊社へご連絡ください。弊社より交換方法をお知らせいたします。

Gelateria e Bar Gigi
(ジェラテリア エ バール ジジ)

F
A
X

0123-21-9915