



EST.2014

CARAMEL KITCHEN

home-made speciality caramel

北海道からお届けする極上の生キャラメル

電話注文受付中

お電話・FAX共に
受付時間は
9:00から18:00
までとなります。

お客様からいただいたご要望をもとに
キャラメルキッチンでは電話注文受付を
リニューアル致しました。
素材にこだわって作った自慢のキャラ
メルスイーツを全国にお届けします。

step 1 キャラメルキッチン直通ダイヤルをブッシュ
コチラから☞ ☎(0123)46-6590

step 2 商品数量とお客様のご住所、ご連絡先等をお伺いした後、振込先やお支払金額をお伝えいたします。
※商品在庫など店舗状況により折り返しお電話する場合がございます。

step 3 お伝えしたお支払金額を指定の口座へお振込みください。
◆振り込み先◆ 三菱UFJ銀行 大阪営業部 (店番: 005)
口座名: グリコチャネルクリエイティブ株式会社
口座番号: 普通預金 0988856

※商品代金+送料をお振込み下さい。
※振り込み手数料はお客様負担となります。

step 4 お客様からのご入金を確認次第、商品発送手続きに入らせていただきます。
※商品お届けの時期につきましては、ご入金確認後1週間程度を要します。
予めご了承ください。

※賞味期限は全て、商品到着後から2～3週間程度となっております。
※常温品ですが、気温の上昇に伴う品質保持の為夏場(5月～9月)の配送は冷蔵対応とさせていただきます。(商品到着後は常温での保管で問題ございません。)
※ご入金確認後のキャンセル・返品は受け付けることができません。予めご了承ください。
※土日祝日や繁忙期はお電話が繋がりにくい場合がございます。予めご了承ください。

speciality caramel sweets

CARAMEL BISCUIT

キャラメルビスケット
各 1,296 円(税込み)

こだわりの生キャラメルとビスケットが生み出す、
濃厚な味わいのキャラメルスイーツ

Line Up



バター / BUTTER 常温
バターをたっぷりを使用した風味豊かなビスケットに、こだわりのキャラメル生地をかさね合わせました。(8個)



チョコレート
CHOCOLATE 常温
カカオの風味が芳醇に香るキャラメルに加えたオレンジピールがおいしさのアクセントになっています。(8個)

店舗情報

〒066-0012

北海道千歳市美々新千歳空港国内線ターミナルビル 2F
CARAMEL KITCHEN

TEL 0123-46-6590
FAX 0123-46-6591

営業時間 8:00-20:00
年中無休



HOME-MADE
EST.2014
CARAMEL

ホームメイドキャラメル
各 1,080 円(税込み)

北海道産の乳製品を使用し、店内で丁寧に焼き上げた
こだわりの生キャラメル

Line Up



アーモンド / ALMOND 常温
店内でローストした香り高いアーモンドの贅沢な食感を楽しめます。(8包)



ミルク / MILK 常温
最後に加えるバニラビーンズシードと生クリームが芳醇な味わいをひきだします。(8包)



バター / BUTTER 常温
キャラメルが焼き上がる直前に加える焦がしバターがおいしさの決め手です。(8包)