

【ちっちゃいじょうあんに 販売同梱カード】

■仕様

サイズ：91×55mm（二つ折り）

開き方：上開き（天地開き）

【表紙】

（中央上）

[ちっちゃいじょうあんに ロゴ]

（中央）

ご購入ありがとうございます。

銀座 Giovanni で愛される味を、
もっと身近に楽しんでいただきたいという
思いから生まれました。

（右下または中央下）

銀座 Giovanni 監修

【内側 上面】

ちっちゃいじょうあんについて

素材・製法にこだわり、出来たてはもちろん、
ご自宅でも美味しく楽しめるよう
ひとつひとつ丁寧に仕上げています。



【フィナンシェ】

外は香ばしく、中はしっとり。
焦がしバターの豊かな香りが広がる、
Giovanni 特製の焼き菓子です。

【トルタフリッタ】

イタリア伝統の揚げパン。
サクッと軽やかな食感と、噛むほどに広がる
小麦の香りを楽しめる Giovanni のスペシャリテです。

【パンナコッタ】

Giovanni 伝統のなめらかな口どけ。
濃厚でありながら軽やかな甘みが広がる、
食後にもびったりなクラシックドルチェです。

【内側 下面】

もっと美味しく召し上がるために

ご自宅でも、出来たてに近い美味しさを
お楽しみいただけるおすすめの食べ方です。



【フィナンシェ】

そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、
オーブントースターで1~2分温めると、
表面が香ばしくなり、焼きたてのような風味をお楽しみいただけます。
(特に2~3日目は、温めていただくことでより一層美味しくなります)

★美味しくなるコツ

温めたあとに少し冷ますことで、
「外はさっくり、中はしっとり」とした食感をより一層感じていただけます。



【トルタフリッタ】

トースターでの温め直しがおすすめです。

オーブントースターで2~3分温め、
表面が軽く香ばしくなったら、付属の生ハムをそっとのせてください。

揚げたての余熱で生ハムの脂がじんわり溶け出し、
香りがふわっと広がったその瞬間が食べどきです。

トルタフリッタの温かさと、生ハムの塩味・旨みが重なり合う、
Giovanni おすすめの召し上がり方です。

※焦げやすいため、様子を見ながら温めてください。
※当日中のお召し上がりをおすすめしております。

【裏面】

Giovanni Ginza

銀座で特別なひとときを。

大切な日や特別な記念日に、
Giovanni 本店でもお待ちしております。

Instagram：@（アカウント記載）

[QR コード配置スペース]

店舗情報：（住所記載）

小さな幸せのひとときになりますように。

Buon appetito!