



お酒とパンを楽しむパン好き女子468人に聞いた！
ワインとバゲットにプラスオン！
ちょい足しベストマッチランキング



カマンベールチーズ

1番人気!

- *薄くスライスしたバゲットにカマンベールチーズをのせれば
お手軽ワインのお供の完成!間違いない組み合わせ!
- *カマンベールチーズの上部をくり抜いてレンジでチンすれば
チーズフォンデュに楽しめます!



クリームチーズ



- *薄くスライスしたバゲットに
クリームチーズを塗れば、
簡単おつまみの出来上がり!相性抜群!
ジャムや蜂蜜、生ハムやナッツ類を
トッピングしてもgood!



オリーブオイル

- *オリーブオイルにお好みで塩を合わせて
バゲットにつけて食べると美味しい♪
パン本来の美味しさが際立ちます!



パン好き女子は他にもこんな食べ方で楽しんでいます♪

- ・生ハム
- ・オリーブ
- ・ブルーチーズ
- ・アボカド+トマト
- ・アボカド+モッツアレラチーズ
- ・アボカド+スモークサーモン
- ・お好みのチーズ+アンチョビ
- ・お好みのチーズ+トマト
- ・トマト+モッツアレラチーズ
- ・トマト+カマンベールチーズ+オリーブオイル
- ・ゴルゴンゾーラチーズ+マーマレード
- ・カマンベールチーズ+ブラックペッパー





お酒とパンを楽しむパン好き女子468人に聞いた！
ワインとバゲットにプラスオン！
ちよい足しベストトマツチランキンダ



第1位

カマンベールチーズ

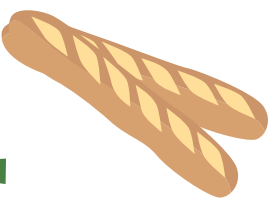
1番人気！

*薄くスライスしたバゲットにカマンベールチーズをのせれば
お手軽ワインのお供の完成！間違いない組み合わせ！
*カマンベールチーズの上部をくり抜いてレンジでチンすれば
チーズフォンデュに楽しめます！



クリームチーズ

*薄くスライスしたバゲットに
クリームチーズを塗れば、
簡単かつまみの出来上がり！相性抜群！
ジャムや蜂蜜、生ハムやナッツ類を
トッピングしてもgood!



第3位

オリーブオイル

*オリーブオイルにお好みで塩を合わせて
バゲットにつけて食べるのが美味しいわ
パン本来の美味しさが際立ちます！



パン好き女子は他にもこんな食べ方で楽しんでいます！

- ・生ハム
- ・オリーブ
- ・ブルチーズ
- ・アボカド+トマト
- ・アボカド+モッツァレラチーズ
- ・アボカド+ズッキーナ
- ・お好みのチーズ+アンチョビ
- ・お好みのチーズ+トマト
- ・トマト+モッツァレラチーズ
- ・トマト+カマンベールチーズ+オリーブオイル
- ・ゴルゴンゾーラチーズ+スモークレード
- ・カマンベールチーズ+ナッツクラッカー



監修：Bakery Partner (株式会社クロアージュ)



お酒とパンを楽しむパン好き女子468人に聞いた！
ワインとバゲットにプラスオン！
ちよい足しベストトマツチランキンダ



第1位

カマンベールチーズ

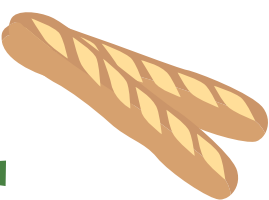
1番人気！

*薄くスライスしたバゲットにカマンベールチーズをのせれば
お手軽ワインのお供の完成！間違いない組み合わせ！
*カマンベールチーズの上部をくり抜いてレンジでチンすれば
チーズフォンデュに楽しめます！



クリームチーズ

*薄くスライスしたバゲットに
クリームチーズを塗れば、
簡単かつまみの出来上がり！相性抜群！
ジャムや蜂蜜、生ハムやナッツ類を
トッピングしてもgood!



オリーブオイル

*オリーブオイルにお好みで塩を合わせて
バゲットにつけて食べるのが美味しいわ
パン本来の美味しさが際立ちます！



パン好き女子は他にもこんな食べ方で楽しんでいます！

- ・生ハム
- ・オリーブ
- ・ブルチーズ
- ・アボカド+トマト
- ・アボカド+モッツァレラチーズ
- ・アボカド+ズッキーナ
- ・お好みのチーズ+アンチョビ
- ・お好みのチーズ+トマト
- ・トマト+モッツァレラチーズ
- ・トマト+カマンベールチーズ+オリーブオイル
- ・ゴルゴンゾーラチーズ+スモークレード
- ・カマンベールチーズ+ナッツクラッカー



監修：Bakery Partner (株式会社クロアージュ)