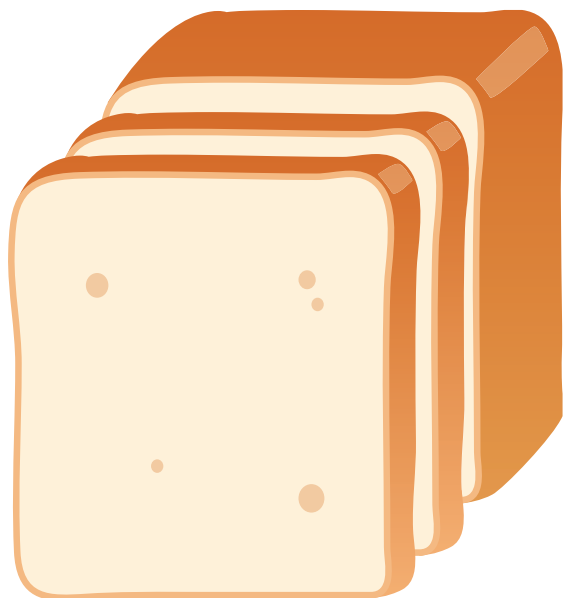


〈食パンを美味しく食べる方法〉



パン屋さんの食パンの楽しみ方

生食のススメ

購入した当日の食パンを、是非トーストせずにそのまま食べてみてください！パン屋さんの食パンだからこそ味わえる美味しさがあります。

冷たいバターのおすすめ

トーストしたパンに普通にバターを塗るのではなく、たまにはちょっと贅沢にスライスした冷たいバターを乗せたまま頬張ってみてください。バターが口の中で溶け、豊かな香りとパンの香ばしさが楽しめます。



スライス枚数と食感の関係

食パンはそのスライス枚数によって、トースト後の食感が異なります。6~8枚と薄くスライスすれば、サクサクと軽い食感で口溶けのよい仕上がりとなり、4~5枚と厚めにスライスすれば、まわりはサクッ！中はモチッ！とした食感になります。特に、4~5枚切りはパン屋さんの食パンだからこそ楽しめる食感です。是非一度厚めにスライスした食パンをお試しくささい！

スライス枚数	8枚	6枚	5枚	4枚
トースト後の食感	サクサクと軽い食感で口溶けがよい	←	→	表面はサクッ！中はモチッ！

薄め

- ・ジャムやピーナッツペーストを塗って定番の朝食！
- ・トマトソース、チーズなどを乗せてピザトーストに！

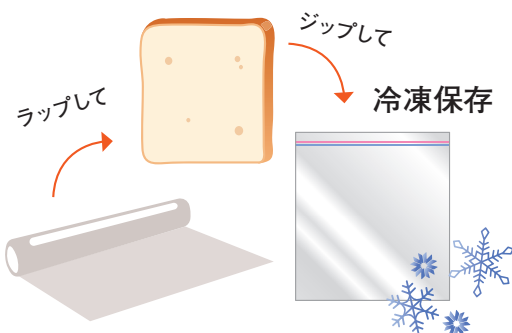
厚め

- ・シンプルに小麦粉の香りを味わうならバターが一番！
- ・ハチミツ×バニラアイスでパンケーキのようなデザートに！

10枚切りなど、もっと薄くスライスすればサンドイッチにも！

食パンのベストな保存方法

食べきれない場合は食パンを一枚ずつラップして、ジッパー付きのビニール保存袋に入れて冷凍保存してください。パンが冷凍庫の臭いを吸着することを防ぎ品質を保ちます。



冷蔵庫に入れるのはNG！

冷蔵庫保管は常温保存よりパンの食感が悪くなります。

冷凍した食パンを温めるときはあらかじめ予熱したトースターで！

冷凍しておいた食パンは予熱したトースターにそのまま入れて焼くだけで購入したときと同じような美味しさが蘇ります。予熱なしだと水分が飛びやすくなり、食感が損なわれてしまいます。また、4枚切りなど厚めの食パンの場合はある程度解凍しておくことをおすすめします。



〈食パンを美味しく食べる方法〉

パン屋さんの食パンの楽しみ方

生食のスヌム

購入した当日の食パンを、是非トーストせずにそのまま食べてみてください！パン屋さんの食パンだからこそ味わえる美味しさがあります。

冷たいバターのスヌム

トーストしたパンに普通にバターを塗るのではなく、たまにはちょっと贅沢にスライスした冷たいバターを乗せたまま頬張ってみてください。バターが口の中で溶け、豊かな香りトパンの香ばしさが楽しめます。



スライス枚数と食感の関係

スライス枚数	8枚	6枚	5枚	4枚
トースト後の食感	サクサクと軽い食感で口溶けがよい	←		表面はサクッ！中はモチッ！

薄め

- ・ジャムやピーナッツペーストを塗って定番の朝食！
- ・トマトソース、チーズなどを乗せてピザトーストに！

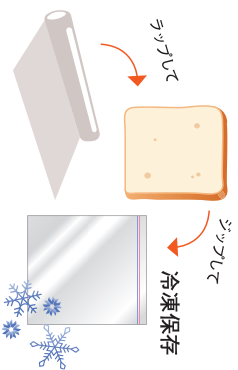
厚め

- ・シリアルに小麦粉の香りを味わうならバターが一番！
- ・ハチミツ×バナナ×アイスクリームでパンケーキのようなデザートに！

是非一度厚めにスライスした食パンをお試しください！
10枚切りなど、もっと薄くスライスすればサンドイッチにも！

食パンのベストな保存方法

食べきれない場合は食パンを一枚ずつラップして、ジッパー付きのビニール保存袋に入れて**冷凍保存**してください。パンが冷凍庫の臭いを吸着することを防ぎ品質を保ちます。



ラップして
ジップして
冷凍保存

冷蔵庫に入れるのはNG!
冷蔵庫保管は常温保存よりパンの食感が悪くなります。

冷凍した食パンを温めるときはあらかじめ予熱したトースターで！

冷凍しておいた食パンは予熱したトースターにそのまま入れて焼くだけで購入したときと同じような美味しさが蘇ります。予熱なしだと水分が飛びやすくなり、食感が損なわれてしまいます。また、4枚切りなど厚めの食パンの場合はある程度解凍しておくことをおすすめします。



監修：Bakery Partner (株式会社クロークツ)

〈食パンを美味しく食べる方法〉

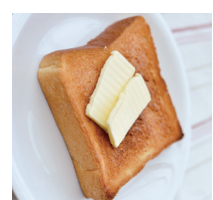
パン屋さんの食パンの楽しみ方

生食のスヌム

購入した当日の食パンを、是非トーストせずにそのまま食べてみてください！パン屋さんの食パンだからこそ味わえる美味しさがあります。

冷たいバターのスヌム

トーストしたパンに普通にバターを塗るのではなく、たまにはちょっと贅沢にスライスした冷たいバターを乗せたまま頬張ってみてください。バターが口の中で溶け、豊かな香りトパンの香ばしさが楽しめます。



スライス枚数と食感の関係

スライス枚数	8枚	6枚	5枚	4枚
トースト後の食感	サクサクと軽い食感で口溶けがよい	←		表面はサクッ！中はモチッ！

薄め

- ・ジャムやピーナッツペーストを塗って定番の朝食！
- ・トマトソース、チーズなどを乗せてピザトーストに！

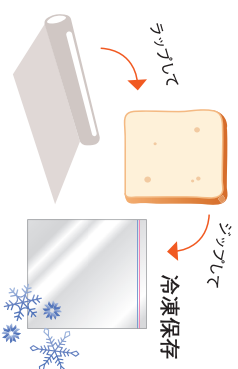
厚め

- ・シリアルに小麦粉の香りを味わうならバターが一番！
- ・ハチミツ×バナナ×アイスクリームでパンケーキのようなデザートに！

是非一度厚めにスライスした食パンをお試しください！
10枚切りなど、もっと薄くスライスすればサンドイッチにも！

食パンのベストな保存方法

食べきれない場合は食パンを一枚ずつラップして、ジッパー付きのビニール保存袋に入れて**冷凍保存**してください。パンが冷凍庫の臭いを吸着することを防ぎ品質を保ちます。



ラップして
ジップして
冷凍保存

冷蔵庫に入れるのはNG!
冷蔵庫保管は常温保存よりパンの食感が悪くなります。

冷凍した食パンを温めるときはあらかじめ予熱したトースターで！

冷凍しておいた食パンは予熱したトースターにそのまま入れて焼くだけで購入したときと同じような美味しさが蘇ります。予熱なしだと水分が飛びやすくなり、食感が損なわれてしまいます。また、4枚切りなど厚めの食パンの場合はある程度解凍しておくことをおすすめします。



監修：Bakery Partner (株式会社クロークツ)