

業務用冷凍パン
甘熟窯出しパン
こむぎバンズ



- 【温めない場合】
・常温で2時間ほどで解凍できます。
- 【温める場合】
・凍ったまま500wの電子レンジで15秒加熱し、半解凍にします。
・半分に切って、トースターで約1分加熱。

こむぎバンズのおいしさは…

スイス産発酵バター配合

スイス産発酵バターを配合。バターの香り豊かな**甘みのあるタイプ**のバンズパンで、**リッチな印象**のハンバーガーに仕上がります。

絶妙なくちどけ

ふっくら丸い形でもちもち食感。パンの存在感をしっかりと出しながらも、決して具材より後に口に残ることなく、**なめらかに溶けていきます**。肉汁やソースもしっかりと包み込みます。

濃い味付けにもぴったり

甘熟窯出しパン特有の**しっかりとした小麦味**は、濃い味付けや肉厚のハンバーガーにもぴったりです。特に、照り焼きなどの**こってりしたソースとの相性が抜群**です。

ボリューム感のある
見た目に仕上がります！



こむぎバンズを使用したレシピ

クリーミーなチキングラタンと風味豊かなバンズが相性抜群！

チキンバーガーをおしゃれなカフェ風に。甘辛のごぼうを合わせることで、食感のアクセントと栄養バランスも満足なものに。チーズ煎餅を割りながら一緒に食べるのがおすすめ。



《こむぎバンズのチキングラタンバーガー》

- 【材料】
- ・こむぎバンズ ……1個
 - ・鶏もも肉 ……60g
(酒・塩・胡椒で下味をつけておく)
 - ・ホワイトソース ……80g
 - ・玉ねぎ ……16g
 - ・マッシュルーム ……16g
 - ・ごぼう(千切りしあく抜きしておく) ……25g
 - ・片栗粉 ……適量
 - A 醤油…7g、砂糖…4g、
蜂蜜…3g、白ごま…適量
 - ・ミックスチーズ ……大さじ1

- 【作り方】
- ①炒めた玉ねぎとマッシュルームをホワイトソースと合わせ、カリッと焼いた鶏肉に和える。
 - ②ごぼうに片栗粉をまぶし、火にかけてながらAと和える。
 - ③チーズをレンジで加熱し煎餅状にする。
 - ④こむぎバンズに①②をはさみ、③をそえて提供。

《こむぎバンズ》サイズ：直径96×高61 ロット：1袋(6個) アレルギー：小麦・卵・乳・大豆 賞味期限：製造日から120日(冷凍)
原材料名：小麦粉・マーガリン・糖類・卵・乳等を主要原料とする食品・イースト・食塩・発酵バター・小麦モルト・乳化剤・香料・酸化防止剤(V.C・V.E)・クエン酸・着色料(カロテン)

サンプルお問い合わせ。

pan@eirakudo.jp