

# 永樂堂のテーブルロール

永樂堂のプチパンに新しい仲間が加わりました。  
お料理の付け合わせや朝食メニューにどうぞ。

## 黒糖 レーズン ロール

黒糖を使った生地にレーズンを練りこみました。  
少し大き目のボリューム感のあるサイズなので、お料理の  
付け合わせにしても満足な食べ応えです。お手頃価格で  
**朝食ビュッフェなどにもおすすめです。**

《おすすめアレンジ》  
練乳とバターで作るミルククリームは、黒糖ともレーズンとも  
相性抜群です。サンドすれば黒コッペパンサンド  
のような懐かしいおやつメニューに早変わり。

ボリューム満点サイズ  
朝食ビュッフェにも



ロット：1袋（8個） 賞味期限：製造日より120日 保存方法：-18度以下で保存してください【冷凍】  
サイズ：直径75×高42 原材料：小麦粉（国内製造）・レーズン・マーガリン・砂糖・卵・加工黒糖  
（原料糖・黒糖・糖蜜）・調製粉乳・イースト・洋酒・食塩 / 着色料（カラメル・カロテン）・乳化剤・香料  
・酸化防止剤（V.C・V.E）・クエン酸 アレルギ：小麦・乳・卵・大豆・りんご・オレンジ

メープルを練りこんだ甘いロールパン。優しいミルク風味  
はどこか懐かしい味わいです。やわらかく食べやすいパン  
なので、**お子様セットなどにもおすすめです。**  
黒糖レーズンロールと同じ、ボリューム満点サイズ。

《おすすめアレンジ》  
トースターで軽く温めて、生クリームやバニラアイスを添えれば、  
子どもから大人まで楽しめる安定のデザートメニューに。クセのない  
味わいなので、フルーツとも合わせやすいです。

## メープル ミルク ロール

優しい甘み  
お子様メニューにも



入り数：1袋（8個） 賞味期限：製造日より120日 保存方法：-18度以下で保存してください【冷凍】  
サイズ：直径76×高40 原材料：小麦粉（国内製造）・砂糖・ファットスプレッド・卵・脱脂粉乳・  
イースト・食塩・練乳 / 香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤（V.C）・着色料（カロテン）  
アレルギ：小麦・卵・乳・大豆

### お召し上がり方

#### 《温めずに提供する》

- ❶ 冷凍庫から出して、常温で2時間解凍します。  
解凍だけでおいしくお召し上がりいただけます。
- ❷ パンは冷蔵庫の温度が一番苦手です。キッチンの中など、温かい室内で解凍してください。

解凍後は時間が経つにつれて、パンの風味やしっとり感が少しずつ失われていきます。解凍後はお早めにお召上がください。

#### 《温めて提供する》

- ❶ 解凍したものをオーブントースターで1分半温めます。
- ❷ 焦げが心配な時は、アルミホイルをかぶせると◎

#### お急ぎの場合

凍ったままのパンの表面を霧吹きで湿らせ、500wの電子レンジで10秒加熱します。  
半解凍の状態では、アルミホイルをかぶせてオーブントースターで約2分温めれば提供できます。

お使いの  
トースターや  
電子レンジによって  
加熱時間が前後  
しますので、必ず  
一度テストを  
してみてください。

