

白くてふわふわ*使い方は二通り



コッペパン
サンド

白いコッペパン

パニーノ

白くふんわりと焼き上げたパンは、コッペパンサンドに最適。ほんのり甘くちどけの良い生地なので、フルーツやクリームを挟むのにもおすすめです。ぽてっとした見た目かわいらしいメニューに仕上がります。



写真のレシピ

【材料】 ・クリームチーズ 30g
 ・粒あん 45g
 ・いちご 32g
 ・ミント 1枚
 (キウイ 15g、オレンジ 40g)

【作り方】

- ①パンの下側にクリームチーズ・粒あんの順にぬる
- ②一口大にカットしたフルーツを見栄え良くのせる

サクッと歯切れよく焼き上げたパンは、パニーノにも最適。ほんのり甘い生地は、お肉やチーズなど味の濃いこってりした具材を挟むのにおすすめです。専用のホットサンドメーカーがなくてもおいしく焼けます。



写真のレシピ

【材料】 ・照り焼きチキン(もも肉) 50g
 ・ほうれん草(ゆでたもの) 20g
 ・ミックスチーズ 20g
 ・ゆで卵(スライス) 1/2個
 ・マヨネーズ 5g

【作り方】

- ①半分にしたパンの下側にマヨネーズをぬり、チキン、ほうれん草、チーズ、ゆで卵の順にのせて挟む。
- ②フライ返しでしっかり押さえつけながら、フライパンで両面を弱火で3分ずつ焼く。

解凍・保存のしかた

コッペパンの場合

冷凍庫から出して、常温で約1時間半解凍します。解凍だけでおいしくお召し上がりいただけます。

【お急ぎの場合】

凍ったままのパンを、500wのレンジで30秒～40秒温めます。外が少し温かく、中が少しひんやりしているくらいがベストです。調理しているうちに、外の熱が中に移り、均一になります。

パンは冷蔵庫の温度が一番苦手です。室温で解凍・保存してください。

解凍後は時間が経つにつれ、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し上がりください。

*お使いの設備・調理器具によって異なります。

パニーノの場合

解凍したパン、または電子レンジで半解凍にしたパンに具材を挟み、フライパンでプレスしながら焼きます。中に入れる具材の量によって、火の強さと焼き時間かわります。

- ・具が少ない場合→中火で両面約1分半ずつ
- ・具が多い場合→弱火で両面約3分ずつ



グリルプレスを使用すると手が離せるので便利です。

お問い合わせ
pan@eirakudo.jp

原材料名：小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、調製粉乳、ショートニング、パン酵母、食塩/乳化剤、保存料(プロピオン酸Ca、フマル酸、グリセリン脂肪酸エステル)、香料、酸化防止剤(V.E) 内容量：5本 賞味期限：製造日より120日
 サイズ：長174×幅67×高41 アレルゲン：小麦、乳、大豆