

カンパニュをはじめとする 食事パンを美味しく食べる方法

Step.1 お好みのサイズにカット!



オープンサンド向け!

お好みの具材を上に乗せて
オープンサンドに。



サンドイッチ向け!

お好みの具材を挟んでサン
ドwichに。



料理のお供向け!

表面のカリッとした食感と、
中身のしっとりふわっとした
食感の両方が味わえます。



Step.2 食べ方は自由!

お好みの具材と組み合わせたり、料理のお供にしたり。好きな食べ方でお楽しみください!

トマト&オリーブオイル&パセリ



これぞ王道 ハム&チーズ



ベーシックに オリーブオイル&塩



ポテトサラダ&チーズ



料理のお供に スープ・パスタ・シチュー etc....

バナナ&蜂蜜



Step.3 保存は食べるサイズにカットして冷凍!

ひとつずつラップで包んで、スライド式ジッパーで密封するとニオイ移りの心配も軽減します。カットしないで冷凍すると、解凍とカットが大変です。

冷凍期間が長くなってしまったら……

フレンチトーストにして、蜂蜜をかけてバニラアイスをのせておやつに!

カンパニュをはじめとする 食事パンを美味しく食べる方法

Step.1 お好みのサイズにカット!



オープンサンド向け!

お好みの具材を上に乗せて
オープンサンドに。



サンドイッチ向け!

お好みの具材を挟んでサン
ドwichに。



料理のお供向け!

表面のカリッとした食感と、
中身のしっとりふわっとした
食感の両方が味わえます。



Step.2 食べ方は自由!

お好みの具材と組み合わせたり、料理のお供にしたり。好きな食べ方でお楽しみください!

トマト&オリーブオイル&パセリ



これぞ王道 ハム&チーズ



ベーシックに オリーブオイル&塩



ポテトサラダ&チーズ



料理のお供に スープ・パスタ・シチュー etc....

バナナ&蜂蜜



Step.3 保存は食べるサイズにカットして冷凍!

ひとつずつラップで包んで、スライド式ジッパーで密封するとニオイ移りの心配も軽減します。カットしないで冷凍すると、解凍とカットが大変です。

冷凍期間が長くなってしまったら……

フレンチトーストにして、蜂蜜をかけてバニラアイスをのせておやつに!