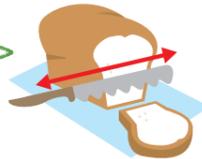


食パンを家庭で美味しく食べよう！食パンの豆知識

上手な切り方

上から垂直にナイフを入れ、力を入れずナイフの重みだけで切ります。

前後に動かす



保存法

食パンの保存は常温・冷凍が最も適しています。1度に食べきれない場合は好みの厚さに切り分け1枚ずつラップで包み、ジッパー付きの袋に入れて冷凍庫で保存しましょう。

冷蔵庫での保存はNG!



食べる時は自然解凍がオススメですが、パンを焼くときは、予め温めておいたトースターで冷凍のまま焼くと美味しく食べられます。

焼き方

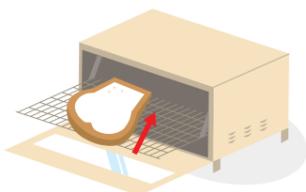
トーストの焼きムラは生地密度が関係しています。まずは密度が低い面(上部)と高い面(下部)に注目しましょう。



上部:耳がツルツル、熱が通りやすい

下部:耳がザラザラ、熱が通りにくい

トースター内は手前より奥の方が火力が強め。熱が通りにくい下部を奥にして焼くと熱が均等に通る、外はサクッ、中はふわっと焼き上がります。



組合員さんのアイデアレシピ

つぶあんの揚げパンサンド

池田町 マコママさん
参考調理時間:約20分



- 1 缶詰のつぶあんとパンに挟み、小麦粉、卵、パン粉をつける。
- 2 170℃の油で表面がカリッとするまで揚げる。



外はカリカリ!パクッと噛むとあんこが出てきて美味しい♪

半熟卵のどろっトースト

本巣市 もとまるくんさん
参考調理時間:約5分



- 1 食パンにバターを薄く塗り、マヨネーズを大きく円状に絞り出す。
- 2 円の中に生卵を割り、トースターで3~4分焼く。
- 3 塩やしょうゆなどをかけて熱いうちに食べる。

半熟卵の状態を食べるのが好きです。孫も夫も大好きです。

パンプディング

可児市 さつきちゃんさん
参考調理時間:約30分



- 1 卵1個、牛乳100ml、砂糖50gを混ぜ合わせ2cm角に切ったパンを入れる。
- 2 パンに液が染み込むまで少し置いておく。
- 3 お好みでチーズやレーズンなどをトッピングし、220℃のオーブンで約20分焼く。

外はカリカリ、中はフワフワのお気に入りの食べ方です。牛乳がしっかり染み込んでいるので、ボリュームも出てお得感もあります!

届いてすぐ作るサンドイッチが大好きです!!

数々のアレンジレシピのご提案、ありがとうございます! co-op 食パンは昭和45年に「美味しい食パンが食べたい」という組合員さんの想いから開発され、さらなる美味しさを追求しながら製造を続けているロングセラー商品です。組合員さんお1人おひとりが好みの厚さで美味しく食べていただけるよう、あえてスライスせず2斤ブロックでお届けをしています。

私のお気に入り、届いたその日に薄く切り分けふわふわのサンドイッチにして食べること!1番柔らかな状態での、1番美味しい食べ方だと思います。みなさんもぜひ、お試しください。



フジパン株式会社 宇野さん



クローズアップ
わたしの逸品

愛知県豊明市のフジパン株式会社でつくられている co-op 食パンは、しっとりとした食感とバターの風味が自慢。2斤ブロックのまま届くので、好みの厚さで食べられることもうれしいですね。今回は co-op 食パンの美味しさの秘密や、組合員さんおすすめのお食べ方を紹介します。

しっとり、ふわふわ 食パン

食パンのこだわり

1 ふんわり、なめらかな

原料となる小麦粉は雑味の少ない上位等級を使用しています。食パンの内層のキメが細かくなり、ふわっとした柔らかさと、口どけのよいなめらかな食感に。

バター入り油脂を使用しているため、封を開けると食欲をそそるバターの香りが広がります。



2 生地づくりは時間をかけてゆっくりと

食パンの仕上がりを左右する生地づくりには特に時間をかけています。生地を十分に熟成することで、柔らかくもボリュームのある食パンに仕上がります。

組合員さんにお聞きしました!

Q co-op 食パンの味は?

- ふんわり感
- もちもち感
- バターの風味
- 高級感
- 焼いたときのサクサク感

- 何もつけずに、そのまま食べるのが好きです。(多治見市 ちょこさん)
- 厚切りにしてトーストで食べると美味しいです。幸せ♡ (中津川市 伊藤さん)
- 食べ方にあわせて厚さを調節できるのが嬉しいです。(坂祝町 Fさん)
- 食パンを細かく切ってトーストし、クルトンにします。焼きたてのサクサク感が美味しくお気に入りです。(大垣市 TOMATOさん)

わが家のいちおしトッピングはこれ!!

- チーズ、もしくは、マヨネーズ+鮭フレーク (可児市 後藤さん)
- バターを塗った食パンにしらすをのせて焼きます。食べる直前に刻みのりを忘れずに! (各務原市 ぽっぽちゃんさん)
- バターではなく、オリーブオイルで食べる美味しさを最近知りました。(海津市 棚橋さん)
- 黒糖入り黒豆きな粉、シナモンパウダーをマーガリンと練るように混ぜます。シナモン風味のピーナッツバターっぽくなり好きです。(多治見市 ままりんさん)



co-op 黒糖入り黒豆きな粉
250g
税抜価格380円
税込価格410円
次回予定3月5週



co-op 食パン
1本(2斤ブロック)
本体価格 348円
税込価格 375円