

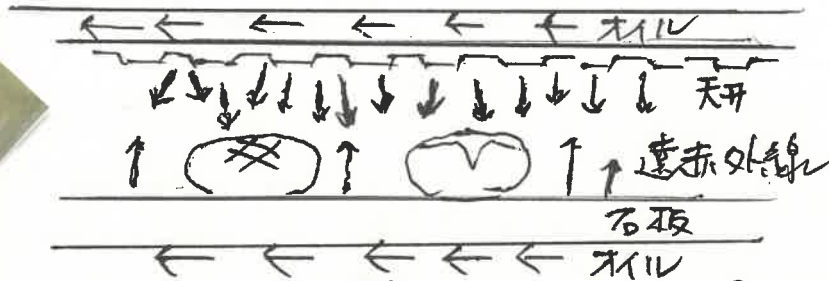
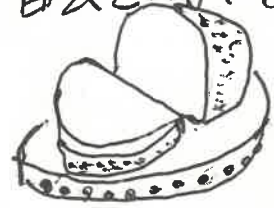
第77号  
エリア委員会

コープきふ  
多治見支所  
0120-278-752

組合員さんから知れたご意見を元に エリア委員会  
タカキバーカリーさんとオンライン学習会を行いました

## 石窯パンのニダマリ

石窯とは <sup>氷</sup>で焼くのではなく  
熱で焼く窯



熱したオイルで焼床となる石板を加熱する現代の石窯

### 家庭用焼成冷凍パン

- 工場では美味しい状態に焼き上げ
- 冷凍流通品として宅配事業のみでお取り扱い
- 冷凍だからお好きな時ニ、お好きなだけ  
ご家庭で焼きたての美味しさ

ニダマリもちたバーカリータイプ  
石窯パンツリース  
木の实ドライフルーツを使用

### タカギバーカリー トツピングレツピロ

#### クリームチーズ & リンゴ

- 生のリンゴ 1/4個
- クリームチーズ 200g
- お好みでリンゴジャム  
小1瓶  
(なくてもOK)



- ① リンゴは芯を抜いて皮つきのまま 5mmの角切りにする。
- ② クリームチーズは 10分前くらいに常温で置いて少し柔らかくしておく。
- ③ 大きめのボールに2つの食材を入れて、リンゴをつぶさないように混ぜる。
- ④ リンゴジャムをお好みの量を入れてよく混ぜる。