

すべてのパンに  
**国産小麦**  
群馬県産 ジュ・フラン/7  
**100%使用!**

**ジャーマン  
 ポテト  
 フランス**

ブラックペッパーの効いた  
 ポテト炒めと詰めて焼き上げた  
 フランスパン。



**モンブラン  
 クリームパン**

群馬県産小麦を使用した  
 ココア生地のパんに  
 モンブランクリームがたっぷり！  
 愛らしい栗の形季節のパン。

トースターやレンジでも 自然解凍でも

**自宅で手軽に  
 焼き立ての味**



**くるみ  
 カマンベール**

クルミを練りこんだ生地に  
 カマンベールを入れました。  
 花形がかわいい♪



**有機あんぱん**

有機餡を使用したあんぱん。  
 どこかで食べたことのある、  
 懐かしいあんぱん。

**クリームパン**

きつと一度は食べたことのある  
 カスタードクリームのパン。  
 生地にはこだわりの国産小麦を使用。  
 かわいいグローブ型！



各1コ

**210** 税込 円



# 冷凍パンの食べ方



パン屋さんで焼きたてを冷凍しました。

自然解凍だけでもお召し上がりいただけます。

温めることでさらに焼きたてのおいしさを愉しめます。

ぜひ一度冷凍パンのおいしさをお試しください♪



## 自然解凍 + トースター

冷凍庫から出し、**袋に入れたまま常温で**解凍します。目安は60分ほど。(気温によって時間が異なります。)その後オーブントースターで3分ほど焼きなおします。

### ▶ 焦がしてしまわないか心配…

トースターで焼くときはアルミホイルをパンの上に被せる(包んでもOK)と焦げにくいので安心です!

### ▶ 中の具が冷たい!

あんパンやカレーパンなど中に具の入ったパンは、さらに余熱で4~5分ほど置いておくと、具までしっかり温かくなっておいしいですよ。

時間がない時は…

## 電子レンジ + トースター

**袋の端に数センチ切れ込みを入れ、袋ごと**電子レンジで30秒※ほど加熱後オーブントースターで焼きます。電子レンジを使用すると固くなりやすいためお早めにお召し上がりくださいね!

※500Wの電子レンジの場合の目安です

### ▶ やわらかいパンが食べたい

電子レンジで温めるだけで、ふんわり・もちり食感と、焼きたての香りをお楽しみいただけます。



数センチの切れ込みを忘れずに!