



# お祝いパンの楽しみ方



特別な日にピーターパンのお祝いパンを選んでいただきありがとうございます♪  
ぜひ、ぜひ美味しく召し上がって下さいね♪

＜特定原材料 小麦＞



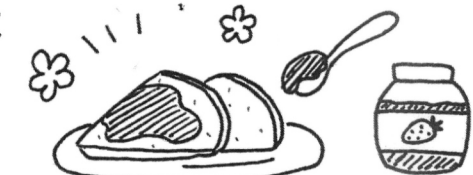
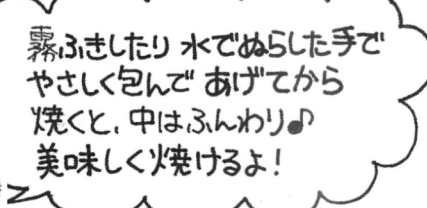
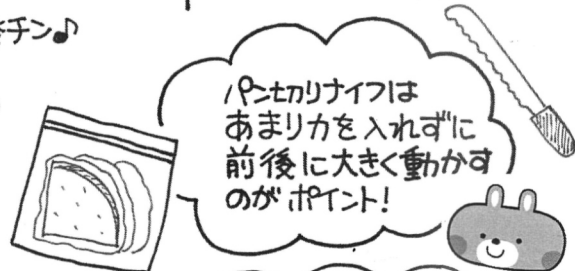
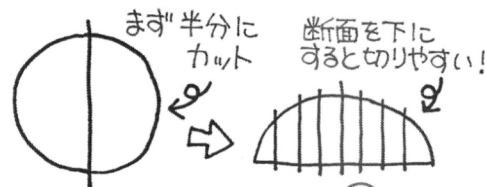
中はふわふわ♪  
食べやすい大きさに  
カットしてそのまま  
小さなお子様にも♪

お祝いパンの感想も  
おまちしています!



## 保存方法 & 食べ方

- ① お好みの厚さにスライスします。  
風呂敷を敷くと片付けが楽チン♪
- ② 乾燥を防ぐため1枚ずつラップに包み、保存袋に入れます。  
まとめて包むとくっつきやすい
- ③ 冷凍庫に入れます。  
(1週間くらい保存できます。)
- ④ 食べる時は冷凍のまま温めておいたトースターで焼きます。  
1000wで約1分半! 様子をみて追加して!
- ⑤ お好みにバターやジャムをつけてお召し上がり下さい♡  
ハムやチーズとあわせても♪



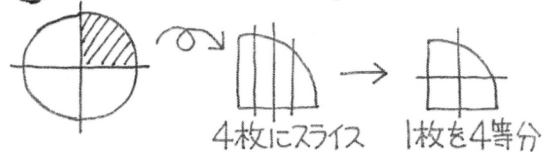
## カンタンアレンジレシピ

### 材料

- ・お祝いパン 本コ
- ・卵 3コ
- ・牛乳 300ml
- ・砂糖 大3
- ・バター 適量

## フレンチトースト (2~3人分)

- ① パンをカットします。



- ③ パンを浸します。  
たまにひっくり返して  
約30分

- ④ ③を焼きます。



- ⑤ 弱火でフタをして3分!



- ⑥ お皿にもりつけてできあがり!!

メープルシロップやハチミツをかけても♡



卵 : 牛乳 : 砂糖  
1 : 100ml : 大1  
フレンチトーストの黄金比  
とされているよ!!

