

最後まで美味しく食べるコツ教えます！ / 食パンの保存とリメイク

毎日、美味しい食パンを食べるための保存法やトーストのコツ、余った食パンのリメイクについてをご紹介します。あなたの食パンライフが幸せでありますように。

QUESTION AND ANSWER

Q. 食パンはどうやって保存すればいい？

A. スライスして冷凍庫保存が正解

すぐに食べない時は、食パンは冷凍庫で保存しましょう。お好みの厚さにスライスして、ぴったりめにラップで包み冷凍庫へ。ブロックで冷凍してしまうとスライスしにくくなってしまいますので注意しましょう。



Q. トーストするときのコツは？

A. そのまま焼くだけでOK！

ラップを外して常温解凍後にトーストするか、手間であれば解凍せずにトーストでもOK！トースターにより焼き癖が違うので好みの焼き加減を探しましょう。また冷凍した食パンは2週間を目安に食べましょう。



Q. 食べきれない食パンの使い道は？

A. フレンチトーストやハンバーグに

フレンチトーストにするのがおすすめ。他にはハンバーグの材料としても◎。ざっくりちぎって牛乳につけておき、それをひき肉・玉ねぎと一緒にこねて焼くとふっくらに。かさましレシピとしておすすめですよ。



boulangerie française
DONQ

各SNSでフェアなどの最新情報を発信中！
株式会社ドング <http://www.donq.co.jp/>



パンに恋して

パン好きが虜になる

“フランスパン”のような食パンとは？



朝食が楽しみになる ドングの食パン4

DONQ's white bread

4つの味わいと食感の違いを楽しもう

毎日の朝食に欠かせない定番の食パンも、実は食べ比べると味わいや食感はさまざま。ドングでは、4つの違いが楽しめる個性豊かな食パンがラインナップ。その日の気分で色々試してみてくださいね。



01

もちり食感で味わい濃厚

もちり感としっとりとした食感が特徴のオールマイティーに使える食パン。蓋をして焼くので中身の密度が高く、濃厚な味わいです。

- パン・ド・ミ(角) -

02

歯切れが良くほどよい弾力

トーストした際の歯切れが軽く、ほどよい弾力を感じる食感が特徴。トップの耳部分が香ばしく、耳好きな方にもおすすめの食パンです。

- パン・ド・ミ(山) -

03

もちりてほんのり甘い

歯切れがよく、もちりとした食感の食パン。ほんのり甘みを感じる味わいで、サンドウィッチにしたりお子様にも食べやすい食パンです。

- さわやかな食卓 -

04

皮はカリッと中はもちっと

トーストすると外はカリッとした食感に。中はもちりて口溶けも◎。ほんのり塩味を感じる、あっさりとした味わいです。表面に軽く色がつく程度に焼くのがコツ。

- ハードトースト -

まるでフランスパンのよう!? パン本来の美味しさが際立つ 食パン『ハードトースト』とは?

フランスパンのドンクならではの食パン、ハードトースト。「毎日食べても飽きない」「シンプルだけど味わい深い」との声が多い35年以上のロングセラーです。ひと口食べれば、あなたもきっと虜になるはず。

POINT

02

トーストすると、
食感が化ける!?

トーストする前と後では、食感がガラッと変わるのもハードトーストの面白いところ。トーストすると、柔らかな皮は歯ごたえのあるカリッとした食感、中身のクラム(白い部分)はもっちり心地良い口どけに。この絶妙な食感のハーモニーがたまらないのです。



外はカリッと、
中はモチっとフワっと

35年以上愛され続ける
ロングセラー



フランスパンが
好きな人のための食パン

あっさりとした
塩味

噛めば噛むほど
奥深い味わい

ピュアな
小麦由来の
香りが
口に広がる

POINT

03

夕食にも
食べたくなる食パン
おつまみにも GOOD!

ハードトーストは砂糖を使用していないので、朝食だけでなく、ランチやディナー、おつまみメニューにも相性◎。スティック状にカットして焼いたものをグリーンカレーやミネストローネなどにディップして食べても美味しいですよ。

『ハードトースト』の楽しみ方

カリッと仕上がる山食パン

ハードトーストは、トップがふんわりと山型になった食パン。フタをせずに焼き上げているので火が入りやすく、ふわっと軽いのが特徴です。角食パンに比べて、トーストするとカリッとした食感になります。

美味しいのは何切り?

ドンクでは、5枚、6枚、8枚切りとお好みに合わせて選べますが、ハードトーストの特徴を活かすならおすすめは5枚切り。厚みがあるので「外はカリッと中はモチっと」の食感コントラストが楽しめますよ。



サット



ほんのり



こんがり

★オススメ

「焼きすぎない!」がコツ

焼き加減は時間ではなく焼き色をチェック。「外はカリッと中はモチっと」の食感が一番出るのは、ほんのり色が付く程度。焼いてすぐに食べるなら、香ばしさのあるこんがり色も美味しい。食べるのに時間のかかるお子様などには、さっと焼いた程度にするとパンが硬くなりにくいのでおすすめです。

POINT

04

バターをのせると
気泡に溶け落ちて
ジューシーな味わいに!

ハードトーストのクラムには大小揃いの穴(気泡)がいくつもあります。焼きたてにバターをのせると、その穴にバターがジュワッと溶け落ちてなんとも言えぬジューシーな味わいに! トーストしてバター。この究極にシンプルな組み合わせが、最高に美味しい食パンなのです。