

2018 AUTUMN

# パンに恋して

朝食が楽しみになる

しあわせの食パン探し



明日からの食パンライフが変わる!

## 食パンは食感と食べ方で選ぼう

ドンクにはバラエティ豊かな食パンがあります。ここでは、それぞれの食感や味わい、おすすめの食べ方をレクチャー。いろいろ試して自分だけの食パンを探してみてください。

### 食感で選ぶ

#### もちり食感で味わい濃厚な パン・ド・ミ (角)

もちり感としっか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。



#### 歯切れが良くほどよい弾力の パン・ド・ミ (山)

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。



#### 濃厚で耳までやわらかい パン・ド・マン

耳まで薄く、やわらかいためそのままでも美味しい食パン。濃厚でコクのある味わい。サイズも小さめで手軽に食べられます。



#### もちりでほんのり甘い さわやかな食卓

歯切れがよく、もちりとした食感の食パン。また、ほんのり甘みを感じる味わいで、お子様にも食べやすい食パンです。



#### 皮はカリッと中はもちっと ハードトースト

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。



### 食べ方で選ぶ

#### スープ × ハードトースト

ハードトーストはスープとの相性が◎! というのも、ハードトーストは他の食パンより不規則な穴があいているためスープが染み込みやすいのです。他の食パンでは重く感じてしまう組み合わせですが、ハードトーストはあっさりしているので、どんなスープにも合うのです。



#### サンドウィッチ × パン・ド・ミ、さわやかな食卓

サンドウィッチ用のパンとして選ぶなら、もちり感としっかりと感のあるパン・ド・ミやさわやかな食卓がおすすめです。この2つは具材を挟んでも食べやすく、食べたときに歯切れの良さを感じることができますよ。



#### デザート風に × パン・ド・マン

フルーツを合わせるなら、生クリームの入った濃厚なパン・ド・マンがおすすめ。生クリームやクリームチーズの濃厚さと、パン・ド・マンの濃厚さがとてもマッチして、デザート感覚で美味しくいただけます。パンは薄めにスライスするのがおすすめです。



最後まで美味しく食べるコツ教えます！

## 食パンの保存とリベイク

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を教えます。余った食パンのリベイクについても紹介。あなたの食パンライフが幸せでありますように。

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。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。



## カリッとした食感がたまらない 「ハードトースト」のすすめ

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」。  
砂糖や油脂を使わずに焼き上げていて、カリッとした食感が特徴です。  
ひと口食べれば、ハードトーストの虜になること間違いありません。



### フランスパンのような食パン

今年、発売から35年になるハードトースト。実は、砂糖・油脂を使わないフランスパンのような食パンなのです。そのため外はカリッ、中はもちっとした食感を味わえます。トーストしたてのハードトーストに無塩バターをのせて食べるのがおすすめ。シンプルだからこそ、パン本来の美味しさが際立ちます。

偏愛!	◀ ドンクスタッフが教える		
ハード	トースト		
レシピ			



### 季節のフルーツで楽しんで!

ドンク岩田屋本店 / 米村あい子さん



トーストしたハードトーストを縦にカットし、軽くオリーブオイルをふり、ペピーリーフやカットしたいちじく、クリームチーズをのせれば完成。ポイントは季節のフルーツ。これからの季節には洋梨もおすすめですよ。



### 実は中華との相性もバッチリ

ドンク上海高島屋店 / 蘇文婷さん



ハードトーストは味付けの濃い中華料理との相性が抜群。炒めものや煮物、スープなどと一緒にいただきます。具をのせたり、スープに浸したりとどんな料理にもよく合うので、ごはん代わりに食べています。



### 甘辛じゃこがくせになります

技術指導・商品管理本部 / 山中誠史さん



ハードトーストにシュレッドチーズと、煮詰めてとろみのついた砂糖醤油をからめたじゃこ(砂糖・醤油はお好みの分量で)をのせてトーストし、青ねぎと山椒をふれば完成!お酒のアテとしても優秀な一品です。

## お気に入りのトーストで 朝の時間がしあわせになる

1日のスタートである朝食に食パンを  
食べている人はとても多いでしょう。

だからこそ、食パンの選び方に  
少しだけこだわってみませんか？

ひと口に食パンといっても、食感も味わいも  
美味しい食べ方も食パンごとに違います。

自分好みの食パンを見つけて、  
美味しい食べ方や美味しさをキープする  
コツを知れば、毎日の朝食が  
よりしあわせな時間になるはず。

バラエティ豊富なドングの食パンから  
お気に入りの1枚を探しませんか？



(職人・森脇 花奈)

### 耳まで味わい深いドングの食パン

「ドングの食パンは耳まで美味しい！」そう言うくださるお客様も多いドングの食パン。その秘密は、こだわりの焼き方にあります。オープンでしっかり焼きこむことで風味や香りが引き立ち、中はもちろんのこと耳まで味わい深い、どこを食べても美味しい食パンに仕上がるのです。

### 自分好みの食パンの見つけ方

自分好みの食パンを選ぶ基準としては、まずは食感で選ぶのがいいでしょう。もっちりした食感だったり、歯切れのいい食感だったり、ひと口に食パンといってもそれぞれ食感は異なります。今号では食パンの選び方もレクチャーしていますので、そちらもご覧ください。