

# ふれあいニュース

2013  
5

## パン いろいろ おいしくいただく豆知識

ミルクにぴったりで毎朝の食卓に欠かせないパン。種類や、上手な切り方・保存法を知って、もっとおいしくいただきましょう!

### フランスパン【フランス】



#### 切り方

ガスコンロなどで熱した包丁を使うときれいに切れます。

小麦の香りがしっかりと感じられます。細長いのがバゲット、太めはバター、丸いのはブール。

#### 保存法

カットしてからラップなどで密封して冷凍庫へ。食べるときは、温めたトースターに凍ったまま入れて解凍しましょう。

### ベーグル【アメリカ】



#### 切り方

しっかりした生地なので包丁できれいに切れます。

#### 保存法

ラップやビニールで包んで冷蔵庫で2~3日保存できます。電子レンジで温めるともっちり、トースターで焼くとカリカリした食感に。

### デニッシュ【デンマーク】



デニッシュとは「デンマークの」という意味。バターを折り込んだ生地は、さくっと風味豊か。

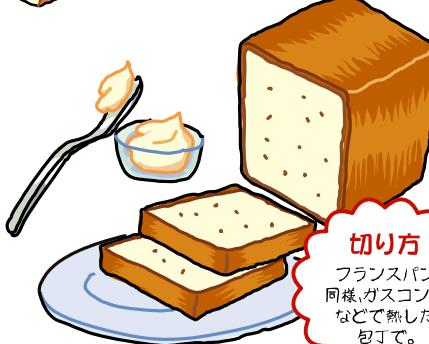
#### 切り方

層をくずさないよう、スパッと引き切りを。あればピザカッターゲが便利。

#### 保存法

ラップなどで密封して冷凍保存し、自然解凍でいただきましょう。

### 食パン【日本】



#### 切り方

フランスパン同様、ガスコンロなどで熱した包丁で。

#### 保存法

フランスパン同様、カットしてからラップなどで密封して冷凍庫へ。温めたトースターに凍ったまま入れて解凍しましょう。

### 今月のヘルシーモード

## 宅配の森永カルダスで毎日元気!

アクティブに活動したい季節ですね。カルシウムや鉄分、ビフィズス菌など、栄養価の高い森永カルダスを朝食のおともに、1日を元気にスタートさせましょう。

特定  
保健用  
食品



宅  
配  
専  
用  
商  
品

森永カルダス

お届け価格：130円(税込み)/1本

☆配達曜日に合わせて1本からお届けします。  
☆通常の配達に合わせて、月数回のお届け等、  
ご希望を承りますので、お気軽にお問い合わせください。  
☆お問い合わせ・お申込みは、お電話等でどうぞ



180ml