

おでかけ用 サンドイッチの上手な作り方

ピクニックにでかけたい季節ですね。サンドイッチはランチにぴったり！持ち運びに適したサンドイッチを作るコツをご紹介します。

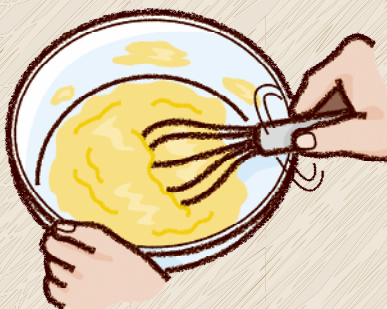
How to ? パン

白いサンドイッチパンが一般的ですが、クロワッサンやベーグル、フォカッチャならカットせずそのまま食べられるので、ひと手間は省けます。水分の多い具材をはさむときはパンをトーストすると相性がよくなります。ただ、時間がたつとパンが固くなるので、トーストはあっさりめに。



How to ? ソース

ソースはサンドイッチの味を引き立て、パンと具材の接着剤となります。バターやクリームチーズはよく練ることで他の調味料と合わせやすくなります。ドレッシングや、わさび醤油などと混ぜて、好みの味を楽しみましょう。クリームチーズは水分が少ないので、型くずれを防げます。



How to ? ラッピング

サランラップやペーパーナプキンもよいですが、スーパーなどに売っているワックスペーパーがおすすめです。水分を漏らさず、ある程度通気性もあるので、ふにゃつとすることなく、持ち運びできます。包んで角を折り込むだけで、完了。色もデザインもいろいろあるので好みのものを選びます。



今月のヘルシーメモ



ピクニックのおともに 森永の宅配ドリンクを!

心地よい風とおだやかな天気。アウトドアライフを楽しみたいですね。飲みきりサイズの森永の宅配ドリンクで楽しいランチタイムにしましょう。

お届け価格：130円(税込み)/各種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、お電話等どうぞ

宅 専 商
配 用 品