

タカキベーカリー オンライン学習会



2月7日(月)に初めての試みで、各個人宅からZOOMによるオンライン学習会を開催しました。

生協でしか購入できない“家庭用焼成冷凍パン”について教えていただきました。

冷凍だからこそ焼き立ての風味や食感を閉じ込めた美味しさを家庭で味わえることを学びました。



お話をされるタカキベーカリーの岡本さん(写真上)と大山さん(写真下)



今回学習したのは、『石釜レーズン&くるみロール』です。おいしく焼くコツを教えていただきながら、実際に焼いて試食も行いました♪

おすすめの食べ方

- ① トースター庫内を温める(2分ほど予熱)
- ② 冷凍のまま1分30秒加熱(1200W目安)
- ③ トースター内にそのまま10分間置いておく

少し焦がし
気味の方が
おすすめです。

★ポイント★



中までしっかり熱が入るよ！
直接、熱がいかないからね！

おすすめレシピ

混ぜるだけで簡単ごちそうディップ

フレッシュりんごのクリームチーズディップ

◆材料◆

石釜レーズン&くるみロール	1個
りんご	25g(1/8個)
りんごジャム	20g
クリームチーズ	55g

◆作り方◆

- ① りんごを皮つきのまま約5mmの大きさに角切りにする
- ② ①とりんごジャム、クリームチーズを混ぜて出来上がり
お好みの量をディップして♪

※クリームチーズは、あらかじめ常温に戻しておくとう混ぜやすくなります。

りんごは
皮つきのまま
使用するのが
ポイント

タカキベーカリーの冷凍パンは
自然解凍でも食べられる!!

↓
備蓄食料にもなって、いいね!!

教えて！タカキベーカリーさん！

参加メンバーからの質問の回答をいただきました。

- ◆開封後、残りパンについて
においの吸着や乾燥を防ぐため、1個ずつラップに包み冷凍用保存袋に入れて冷凍保存してください。
- ◆常温のパンを冷凍保存は可能ですか？
1回で食べる分量に分けて、ラップに包み丈夫なポリ袋で密封してから冷凍保存してください。

パンの楽しみ方は無限大！パンのある食卓を楽しんでくださいね♪

<主催 寝屋川中央パル委員会>