



そらこめぱん

美味しく食べるための秘訣

米粉パンは水分を多く含みます。お餅と同じで乾燥は大敵！

乾燥を防ぐために、当工房では全て無添加ラップで包み、袋をシーリング。
当日中にお召し上がらない分は、ジッパー袋に入れ冷凍保存してください。

◆翌日お召し上がりになる場合や当日でも出来立てのおいしさで食べたい場合
一手間掛けていただけますと一層美味しく召し上がっていただけます！

⚠ 温めは電子レンジか蒸し器で！ ⚠

●オススメNo.1 電子レンジ＋トースター

美味しさ追求♡ 600wで10秒～20秒温め→高温（200℃以上）で2、3分温める。

★冷凍した場合 常温で自然解凍後、600wレンジで30秒→200℃トースターで3分。

●オススメNo.2 電子レンジのみ

手早く時短♪ 500wで20秒温める。温め過ぎに注意しながら追加で温める。

★冷凍した場合 常温で自然解凍後、上記と同じように加減しながら温める。
冷凍庫から出して約1分～1分20秒加減しつつ温める。

●オススメNo.3 トースターのみ

小麦パンに近い？ トースター内に霧吹きを2.3回吹き、2～3分焼く。

★冷凍した場合 常温で自然解凍後、上記と同じように加減しながら温める。
冷凍庫から出してすぐの場合は上記オススメNo.1でリベイクを。

●乾燥が気になる場合は霧吹きや水を張った耐熱皿をレンジ内に置いて加熱してください。

●食パンやフランスパンなどのスライスは常温もしくは半解凍で行ってください。

●温めた状態でのスライスはパン生地が刃で擦られ餅化してしまい食感が変わります。

