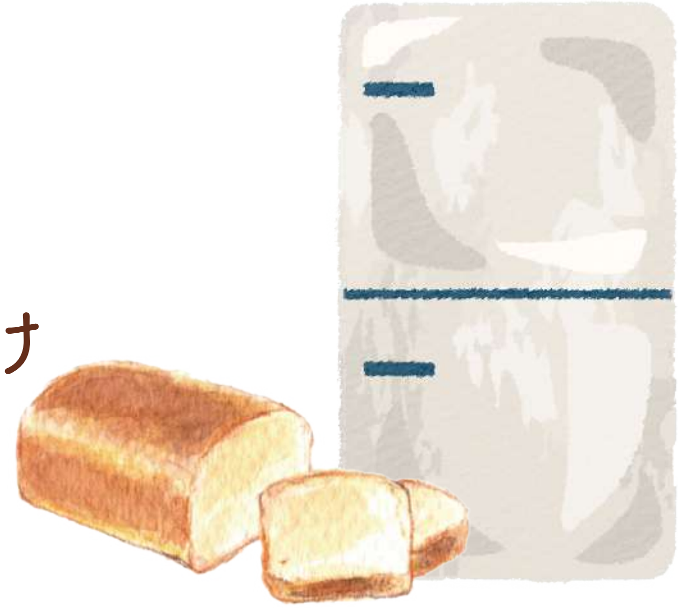
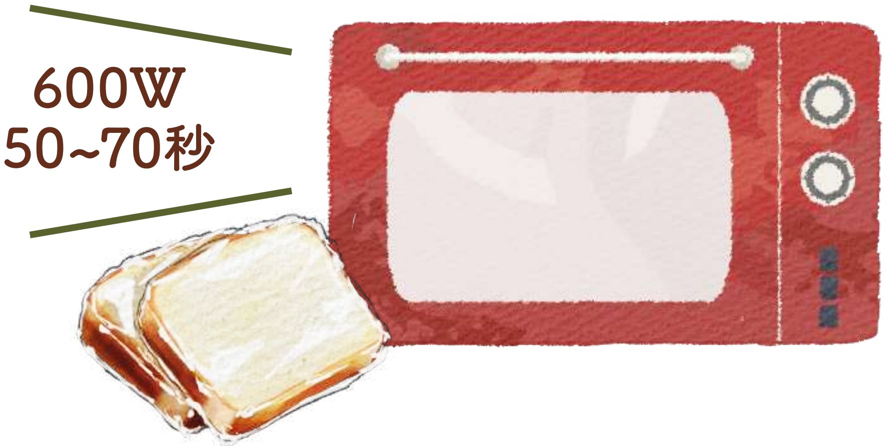
つの食パン

1 袋から取り出します

冷凍状態で、食べる分だけ
袋から取り出します。

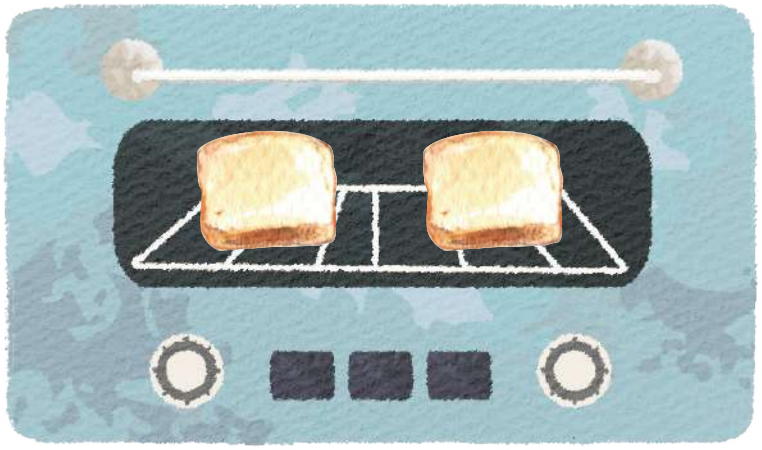


2 やさしく温めます



ラップをかけて、電子レンジ
(600W)で50～70秒温めます。

3 こんがり仕上げます

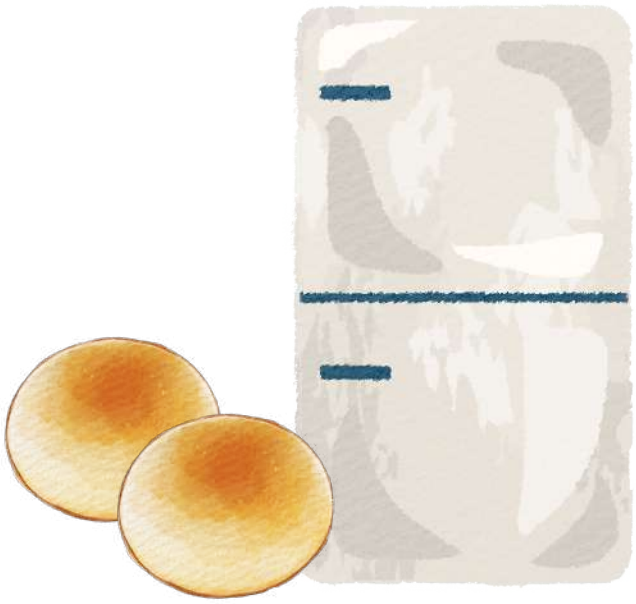


トースターで3～5分
リベイクします。

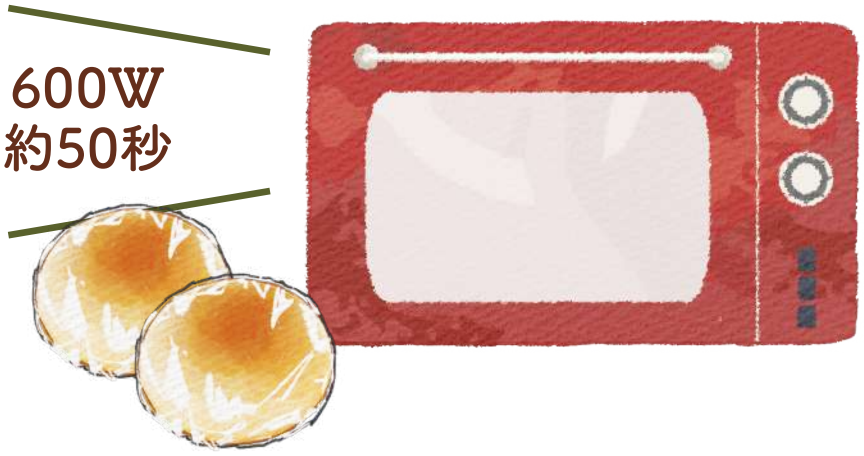
もちもちお米のブランパン
もっちり米粉の贅沢ミニこしあんパン

1 袋から取り出します

冷凍状態で、
袋から取り出します。

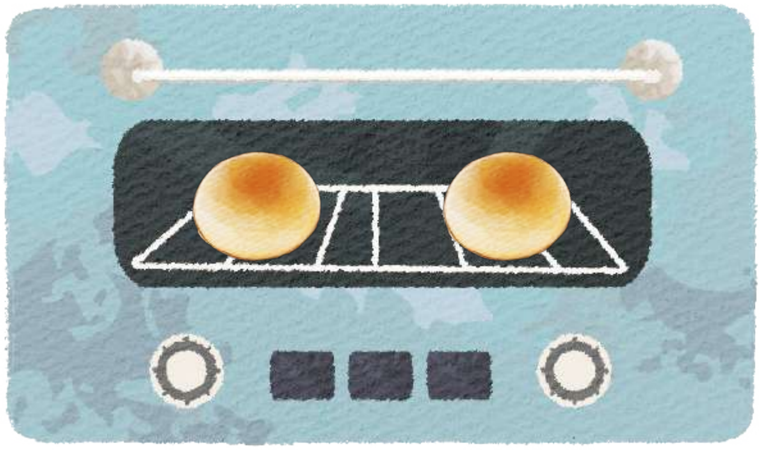


2 やさしく温めます



ラップをかけて、電子レンジ
(600W)で約50秒温めます。

3 こんがり仕上げます

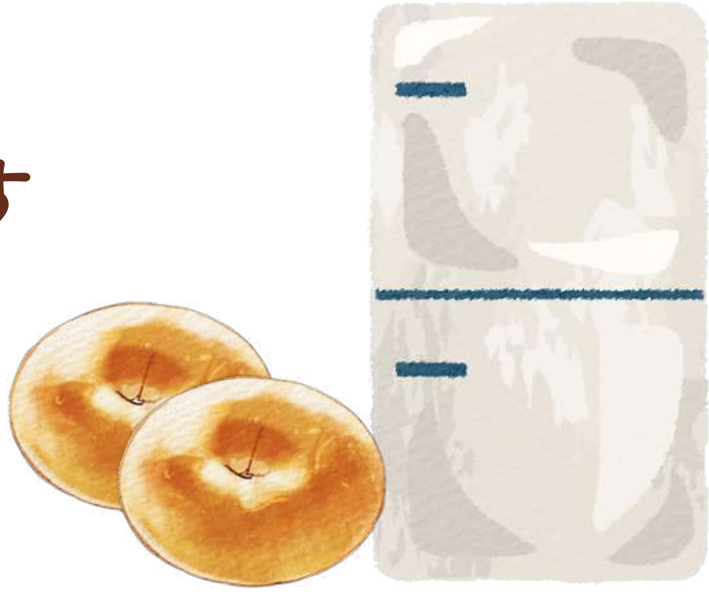


トースターで約5分
リベイクします。

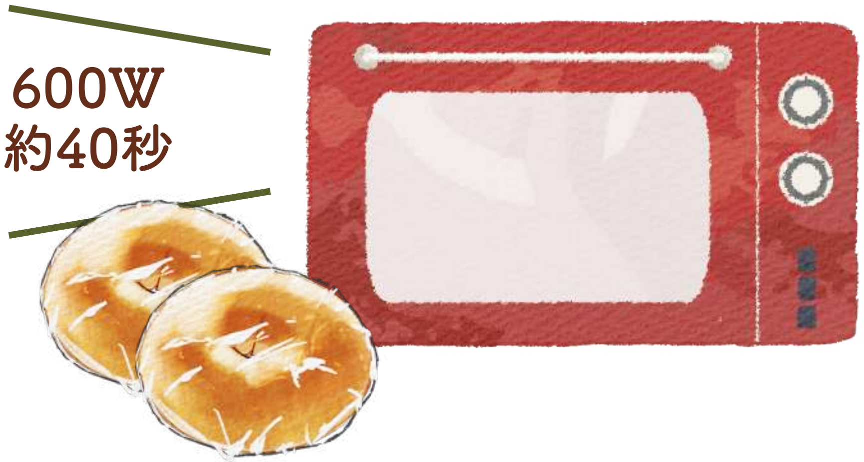
米粉のもっちりベーグル

1 袋から取り出します

冷凍状態で、
袋から取り出します。

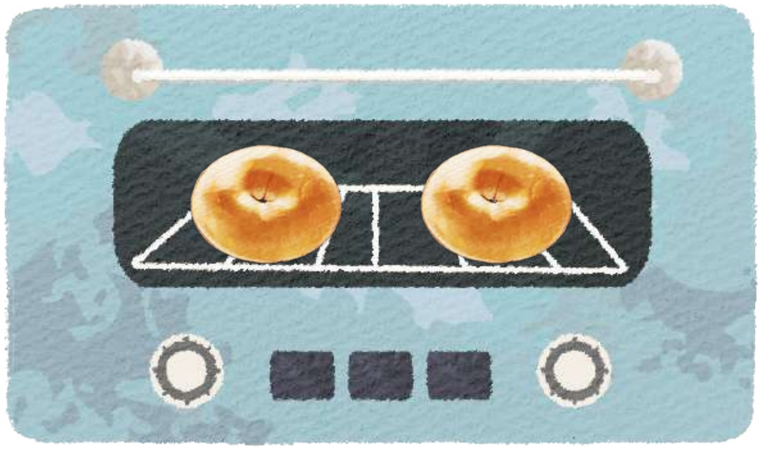


2 やさしく温めます



ラップをかけて、電子レンジ
(600W)で約40秒温めます。

3 こんがり仕上げます



トースターで約5分
リベイクします。

さっくりなめらか贅沢あんこサンドクッキー

1 袋から取り出します

冷凍状態で、
袋から取り出します。

2 ほろほろ食感を楽しむ

しっとり
ほろほろ

冷蔵庫で 5〜8 時間
解凍してください。

2 さくさく食感を楽しむ

ひんやり
さくさく

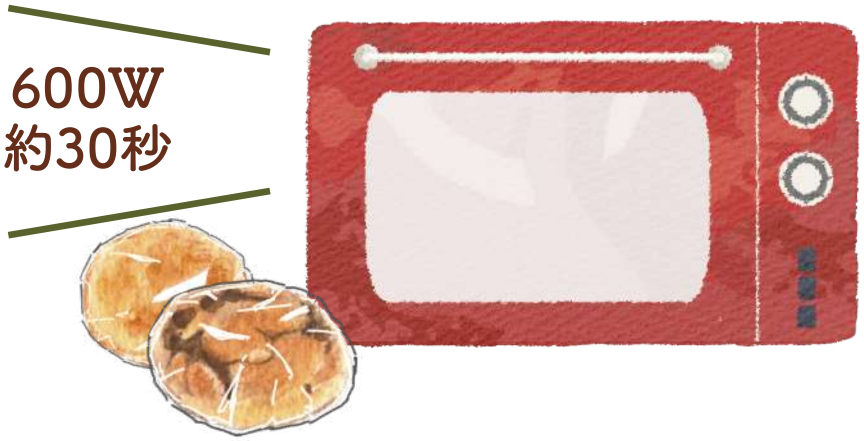
冷凍庫から取り出し、
常温で約10分解凍してください。

ザクザクしっとりスコーン

1 袋から取り出します

冷凍状態で、
袋から取り出します。

2 やさしく温めます



ラップをかけて、電子レンジ
(600W)で約30秒温めます。

3 こんがり仕上げます

トースターで約3分
リベイクします。

カリカリしっとり米粉のカヌレ

1 袋から取り出します

冷凍状態で、
袋から取り出します。

2 やさしく温めます

ラップをかけて、電子レンジ
(600W)で約40秒温めます。

3 こんがり仕上げます

トースターで4〜5分
リベイクします。

4 冷めるまで待ちます

外はカリっと中はもっちりした
食感がお楽しみいただけます。