

久地パンの「美味しい食べ方」

全国どこにいても、焼きたてのおいしさをそのままお届けしたい。

そんな想いから、久地パンは冷凍便でお届けしています。

焼きたてパンを、スライスしない状態で急速冷凍しているので、自然解凍後そのままでも、焼いても、おいしくお召し上がりいただけます。

STEP:1

商品が届いたら すぐに -18°C 以下の冷凍庫へ入れてください。

STEP:2

解凍する場合は、**常温で自然解凍**してください。

(※冷蔵庫での解凍はお止めください)



食パン類 Bread

常温の自然解凍

約 3 ~ 4 時間

(室温 15°C 以上)

クロワッサン類 Croissants

常温の自然解凍

約 30 分 ~ 1 時間

(室温 15°C 以上)

1 日目 First day

ぜひそのままお召し上がりいただき、
焼きたての香りと柔らかな食感、
リッチな味わいをお楽しみください。

2 日目 Second day

厚めにカットして、軽くトーストすると、
表面はサクサク、中はふんわり
モチモチの美味しさが蘇ります。



パティシエおすすめのトースト方法

あらかじめ温めたオーブントースターで、余熱を利用して焼くと、内側はソフトに外皮はサクッと、焼きたての風味がよみがえります。

1 余熱時間 5 ~ 10 分程度



2 温め時間 5 ~ 10 分程度

※タイマーは設定せず、余熱で焼いてください。

STEP:3

解凍後の保存方法：常温で保存し、翌日までにお召し上がりください。

- ※食べきれなかった分は、カットせずにラップで全体を包み、チャック付きビニール袋等に入れて、なるべく空気を抜いた状態での保存をおすすめいたします。
- ※品質が劣化しますので、再冷凍はお止めください。

久地パンの焼きたてのおいしさを、
ぜひご家庭でもご賞味ください♪

