

# フランスパン ヴァンテアン

## お召し上がり方法の説明

商品お買い上げありがとうございます。当店では全商品冷凍でのお届けとなっております。つきましては、当社が推奨する召し上がり方及び注意事項を以下にご説明いたします。尚、当社が示す数値・方法はあくまで当社環境下で実施した結果による目安であり、必ずしもお客様が召し上がる環境に適したものではありません。ご自宅の環境に合わせて実施くださいますようお願い致します。



## Pains パン

### ～ 扉開閉式オーブントースターをご使用の場合 ～

1. 冷凍状態の商品を一本（個）毎にアルミホイルで一重に包む
2. **860ワット（w）**の扉開閉式オーブントースター（サーモスタット付）に入れる
3. **14分間**暖める
4. アルミホイルから商品を取り出す

※ 中心部がまだ凍っている場合は、アルミホイルで包んだ状態で更に1，2分加熱を延長するか、オーブントースターから取り出してアルミホイルで包んだまま室温に5分程度放置すれば中心部が極度に蒸れずに解凍されます。

### ～ オープンレンジ ・ ガスオーブンをご使用の場合 ～

1. 冷凍状態の商品を一本（個）毎にアルミホイルで一重に包む
2. **あらかじめ250℃に庫内を暖めておき**、250℃に達したら商品をオープンに入れる
3. **6分間**暖める
4. アルミホイルから商品を取り出す

※ 中心部がまだ凍っている場合は、アルミホイルで包んだ状態で更に1，2分加熱を延長するか、オープンから取り出してアルミホイルで包んだまま室温に5分程度放置すれば中心部が極度に蒸れずに解凍されます。

## 注 意 事 項

- 常温又は冷蔵庫内での解凍はしないでください。外皮の軟化、内部の蒸れなど極度の品質劣化を招く恐れがあります。
- 電子レンジ(機能)での解凍はしないでください。極度の乾燥、外皮の軟化など品質の劣化を招く恐れがあります。
- 推奨方法での解凍後なるべく24時間以内にお召し上がりください。尚、常温又は冷蔵庫内での解凍した商品はカビの繁殖を招きます。その場合、当店では品質の保証を致しかねますのでご注意ください。



## Escargots エスカルゴ

オーブントースター等で加熱するだけです。  
商品裏面の輸入メーカー推奨方法で加熱してお召し上がり下さい。

オーブントースター等で加熱する際、オーブントースターの性能によって加熱時間が多少異なります。下記のポイントをご参考下さい。

- ・ 殻に詰めてある緑色のものはパセリが入ったバターのパーストです。バターが焦げないよう(酸化しないように)に加熱してください。

☆☆☆ 是非バゲットと一緒に召し上がり下さい ☆☆☆

殻の中にはエスカルゴの身が1つ入っています。溶けたパセリ入りガーリックバターをフランス料理のソースのようにバゲットにつけながら召し上がり下さい。本場フランス ブルゴーニュ地方の食べ方です。バゲットを1cmほどにスライスし、カリカリに焼いても美味しく召し上がっていただけます。



## Macaron マカロン

冷蔵庫（10℃以下）で解凍して下さい。

解凍時間の目安 : 30分 ~ 1時間

冷蔵庫内での長時間の保存は乾燥を招きますので、解凍後はお早めにお召し上がり下さい。



## Carte et Cartelette タルト／タルトレット

冷蔵庫（10℃以下）で解凍して下さい。

解凍時間の目安 : 2時間 ~ 3時間

解凍後はお早めにお召し上がり下さい。



## Gougère グジエール

常温で解凍して下さい。

解凍時間の目安 : 30分 ~ 1時間

※ 外皮をパリッとさせたい場合は、オーブントースター等で軽く水分を飛ばしてください。  
その場合、水分の飛ばし過ぎにご注意下さい。