

常温での保存（冷暗所）

天然酵母の食パン、バケット、カンパーニュ、
 麦の香パンなどお食事パンはパン袋に入れて冷暗所で保存可能です。
 （天然酵母がよりまろやかな風味になります。）
 冬場は2日、それ以外の季節は1日おいても美味しくいただけます。
 （その際、カビなどの繁殖にお気を付けください）



冷蔵庫での保存

具材の入ったパン（サンドイッチや惣菜パンなど）は冷蔵してください。
 ココナクレムなどのクリームの入ったパンはスイーツ感覚で
 美味しく食べていただけます。
 パンを冷蔵する場合は、温度が低くなり過ぎない野菜室の方が固くなり
 にくいです。
 冷蔵室での保存は、冷蔵室の温度がパンに含まれるでんぷんの老化を進め
 てしまうといわれています。あまりオススメできません。

冷凍庫での保存

パンを2日以上保存する場合は、冷凍保存をおすすめします。
 パンの保存は炊き立てご飯と同じです！放置すると水分が飛んで固くなります。
 冷蔵保存より冷凍保存の方が美味しさを保つことができます。
 バケット、食パンなどは一度で食べる大きさにカットしてください。

パンのおいしい冷凍保存の手順

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. ラップをかける | （パンがパサパサになりにくい） |
| 2. アルミホイルで巻く | （酸化がしにくい） |
| 3. 冷凍保存袋に入れる | （冷凍による1, 2がはがれにくい） |
| 4. 冷凍庫にいれる | （鮮度が保たれる、菌が繁殖しない） |
| 5. 一週間以内に食べる | （冷凍焼けしないうち） |

1～5の手順はおくまでも
 「おいしい」の方法です。
 1～3をしなくても保存は可能です。



*** 冷凍したパンの食べ方 ***

食パンや薄いパンは凍ったままトースターにいれ、
 そのまま焼くことが可能です。

具材が凍ってしまったパンは常温もしくは冷蔵庫で
 具材が解凍された状態でトースターに入れると中まで温まります。

甘いパンや背の高いパンは焦げやすいのでアルミホイルをパンの上に載せてくだ
 さい。電子レンジを使用の場合は、10～20秒ずつ確認しながら温めてくださ
 い。 *その他、裏面の美味しい食べ方を参照してください

