



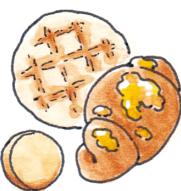
フスボンの保存方法

まずは冷凍庫へ!



解凍&解凍後は冷蔵庫へ!

- ・ご購入後は **冷凍庫で保存**してください。
- ・解凍後は常温で約2日間保存可能ですが、水分が一般のパンに比べて多く含まれているので、常温では傷みやすいため、解凍後はなるべく冷蔵庫で保管してください。



フスボンの解凍方法

フスボンは大きく分けて **パン**と **スイーツ**に分かれます。

パンの解凍方法

常温
解凍

・夏場は 30~60分
・冬場は 1~2時間

ほどで解凍できます。



★解凍機能がない電子レンジの場合は 200Wなど
低いワット数で 2分程度
温めてください。

冷蔵庫
で解凍

・6時間ほどで解凍できます。

※前日の夜に冷凍庫から冷蔵庫に移して
おけば、朝食としてお召し上がりいただけます。

電子レンジ・
オーブンレンジ
で解凍

オーナーおすすめ!

・オーブンレンジの解凍機能(100g/個で設定)
をご使用いただくと、クリームチーズやチョコレートが
熱くならず冷たいままお召し上がりいただけます。

※レンジによって時間が変化しますので
短い時間から10秒おきにご調整ください。



スイーツの解凍方法

・あせらずゆっくり **冷蔵庫で6時間ほど解凍**してください。

・クッキーやレアチーズタルト、チョコレート類(タブレット・ピーカンナッツwithフスボンチョコ・チョコパフ・チョコクッキー)、バー、ナツツキキャラメリゼについては冷凍のまま、あるいは冷凍庫から出して数分すれば、
冷たい固めのスイーツとして食べることができますが、
その他については冷蔵庫での解凍をおすすめします。



解凍後の召し上がり方



リング状のフスボン

・焦げやすいので、焼かずに
そのままお召し上がりください。
・どうしても焼きたい場合はアルミホイルなどを
被せて、オーブントースターで焼いてください。

※オーブントースターで焼く場合は 500W以下を推奨します。

one point!

焦げやすいパンですので、冷凍状態のものをいきなり焼かないことをおすすめします。
焼く前に解凍の一手間をかけることで断然美味しくお召し上がりいただけます。



・ブレッドについては焦げ防止のために、耳の部分に霧吹きで少し水をかけてから焼くことをおすすめします。



ブレッド・菓子パンタイプ

- ・フスボンブレッド、メロンパン、塩バターロール、有機レーズンと塩バター、パンオショコラ、あんパンは解凍後にオーブンなどで軽く焼いていただくと、焼きたてのようなカリッと香ばしい風味でお楽しみいただけます。
- ・フスボンピッカラはレンジ500Wで30秒の解凍後、台紙にのせてそのままフライパンで蓋をして焼くとカリカリの食感が楽しめるのでおすすめです。

